

スパイシーガリバタチキン

使用商品 タバスコ®ブランド' スパイシーしょうゆPlus



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

みんな大好きガリバタチキン！
やみつきになるピリ辛味でご飯が止まりません。

材料 1 人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|-------------|--------|---------|-----|
| 鶏もも肉 | 200g | <付け合わせ> | |
| 塩・胡椒 | 適量 | ポテトサラダ | 適量 |
| スパイシー醤油Plus | 大さじ1 | クレソン | 適量 |
| にんにく(すりおろし) | 小さじ1/2 | ミニトマト | 適量 |
| ガーリックチップ | 適量 | | |
| バター | 5g | | |

作り方

- ①鶏もも肉は厚い部分を切って開き、厚さを均一にして塩・胡椒をふる。
- ②フライパンを熱し、①の皮目を下にして強火で焼く。焼き色が付いたら裏返して、弱火で5分程度焼く。
- ③火が通ったら、スパイシー醤油Plus・にんにくを入れて絡める。
- ④皿に③・ガーリックチップ・バターを盛り付け、<付け合わせ>を添えたら出来上がり。