

タンドリーチキンバーガー

使用商品 冷凍ストック名人 タンドリーチキンの素



調理時間
(目安) 25分

料理特徴

簡単に作れるタンドリーチキンで、パンメニューにバリエーションをつけてみませんか。「冷凍ストック名人 タンドリーチキンの素」を使えば、手軽に本格的な1品が作れます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚(300g)		
タンドリーチキンの素	1袋		
バンズ	2個		
レタス(細切り)	2枚		
トマト(薄切り)	1/2個		

作り方

- 『タンドリーチキンの素』の袋に鶏もも肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく(鶏もも肉は厚さを薄く均一にしておくとう火が通りやすくなる)。
- ①フライパンに冷凍した鶏肉を入れて蓋をし、中火で5分程度加熱したら、裏返して蓋をし更に5分程度加熱する。
- ②①の蓋を外し、火が通り水分が少なくなるまで加熱する。
- ③バンズにレタス・トマト・半分に切った②を挟んで出来上がり。