

チキンソテー

ほのかにもろみの風味が香るチキンソテーです。肉質が柔らかく、ジューシーに仕上がります。



写真 1枚分

材料 1枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚(250g)		
正田もろみ	25g		
人参ソテー	2切れ		
きのこソテー	適量		
インゲンソテー	適量		

作り方

- ①鶏もも肉を正田もろみに30分程度漬け込む。
(正田もろみは肉重量の10%量使用)
- ②①を焼成する。

ご提案品

正田もろみ

しょうゆもろみを生のままペースト状にしたもろみ調味料です。料理のベースとして色々なものにお使いいただけます。