

チキンソテーサラダ



材料 3 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚		
塩胡椒	少量		
サラダ油	5g		
ミックスレタス	60g		
パプリカ(黄)	1/2個		
ミニトマト	3個		
香味醤油だれ	2袋		
紫キャベツ(千切り)	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は塩胡椒をふる。フライパンにサラダ油を熱し、両面を焼いて火を通す。粗熱がとれたら食べやすい大きさに切る。
- ②パプリカは縦半分の薄切りに、ミニトマトは半分に切る。
- ③皿にミックスレタスを敷き①・②を盛り付ける。香味醤油だれをかけ紫キャベツをトッピングして出来上がり。

香味醤油だれ

3種の醤油(超特選こいくちしょうゆ、再仕込みしょうゆ、なま醤油)を配合し、にんにくやしょうが、玉ねぎ、いりごま等具材がたっぷり入ったたれです。アップルペースト、レモン果汁、オレンジ果汁、アップルビネガーを配合し、果実の爽やかな甘味と酸味を付与しました。