

# RECIPE CARD



## チキンソテー ねぎビネガーソース

いつものチキンソテーをさっぱりサラダ仕立てに！

ねぎをたっぷり使った甘酸っぱいソースが、パリッと鳥皮の脂を爽やかにしてくれます。



### INGREDIENTS

2人分 

- ・鶏肉もも … 1枚（塩コショウし片栗粉をまぶして揚げる）
- ・A：塩 … 小さじ1/2
- ・A：黒コショウ … 少々
- ・水菜 … 3～4株（3cm幅にカット）
- ・長ネギ … 1本（みじん切り）
- ・B：ヴィナグレスクーロ … 大さじ3
- ・B：醤油 … 大さじ3
- ・B：砂糖 … 大さじ1.5
- ・B：唐辛子輪切り … 小さじ1
- ・B：おろし生姜／おろしにんにく… 小さじ1



### INSTRUCTIONS

01. 鶏肉は身に軽く切り込みを入れて筋切りし、Aをふる。
02. フライパンを中火で熱し、鶏肉の反面を5～6分押し焼く。  
8割ほど火が入ったら裏返して更に2分焼き、粗熱をとる。
03. あいたフライパンでAをひと煮たちさせ、長ネギを混ぜる。
04. 器に水菜を敷いて、スライスした(02)のをのせ、(03)をかける。

こちらの商品を使用したレシピ!! 

