



やみつきチキン

【材料】 作りやすい分量

鶏もも肉	300g
しめじ	1/2パック
玉ねぎ	100g
★トマトケチャップ	大さじ5
★砂糖	大さじ1
★みりん	大さじ1
★しょうゆ	大さじ1
★おろしにんにく	チューブ2cm
★マヨネーズ	大さじ2



【作り方】

- ① ★の調味料を合わせておきます。
- ② しめじは、石づきを取りほぐしておきます。
- ③ 玉ねぎは薄くスライスをします。
- ④ 鶏もも肉は、一口大に切ります。
- ⑤ ①の調味料にしめじ、玉ねぎ、鶏もも肉を10分程漬け込みます。
- ⑥ フライパンで焼けば出来上がりです。



11月9日木曜日の主菜です。

2023年11月
名阪食品株式会社

