

つけるレジンピ。

日向夏ドレッシング de



照り焼きチキンステーキ 日向夏風味

ごはんと相性バッチリ
クセになる甘辛
後味サッパリ



調理時間
約20分

1人前
320kcal

※漬け込む時間は除く

照り焼きチキンステーキ日向夏風味

材料(2人前)

鶏モモ肉 400g
ニンニク 1片(5g)
ベビーリーフ 10g
しょうゆ 大さじ1(18g)
酒 大さじ1(18g)
みりん 大さじ1(18g)
砂糖 小さじ1(3g)
日向夏ドレッシング(1) 大さじ1(15g)
日向夏ドレッシング(2) 大さじ1.5(22.5g)

作り方

- ①日向夏ドレッシング大さじ1とつぶしたニンニク、調味料(しょうゆ、酒、みりん、砂糖)を合わせたものに鶏モモ肉を、2~3時間漬け込む。
- ②200度に予熱したオーブンで約15分焼く。
- ③仕上げに日向夏ドレッシングをかける。

料理のレパートリーが増える
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

〒883-0022

MITSUISHI **ミツイシ株式会社**

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>