

フライドチキンマヨサラダ風

お肉をサラダ感覚で。

ジャンル

洋食

フライドチキンマヨサラダ風



製品番号・製品名



季節

商品部類

洋風たれ

35581 マヨネーズソースR

調理時間

1
分

分量

1
人分

材料

鶏手羽元
【下味】
食塩
胡椒
薄力粉

ミニトマト
レタス
パプリカ黄
サニーレタス
玉葱
人参
マヨネーズソースR
クレソン
サラダ油

作り方

【準備】

1. 鶏手羽元に食塩、胡椒、薄力粉をまぶして【下味】を付ける。
2. ミニトマトは半分に、レタス、サニーレタスは適当な大きさにちぎる。
3. パプリカ黄、玉葱は薄切りにする。
4. 人参は千切りにする。
5. クレソンは適当な長さにカットする。

【調理】

1. 170℃のフライヤーで鶏手羽元を揚げる。
2. ボウルにマヨネーズソース1/2を入れて、1を加えてサッと和える。
3. 容器に、レタス、サニーレタス、玉葱、パプリカ黄、人参、ミニトマトを入れて、2とクレソンをのせて、残りのマヨネーズソースを回しかけて完成。

《調理時における特記事項》

鶏手羽元は通常の唐揚げでもOK、当レシピではマヨネーズソースの味が強調されるように、梅干しと粉のみをまぶして、