

おうち de 満洲レシピ

Vol.42

蒸し鶏の 梅きゅうり



蒸し鶏と梅の
さっぱりとした味が
絶品！

材料
(2〜3人前)

★国産ハーブ鶏の
蒸し鶏…100g

- きゅうり…100g
- 梅干し…2個
- ごま油…小さじ1
- 大葉(千切り)…1枚
- いりごま…少々

作り
方

- ① 蒸し鶏はスライスし、手で一口大に割きます。
- ② きゅうりは、めん棒などで叩いて、一口大にします。
- ③ 梅干しは種を取り、包丁でたたきペースト状にします。
- ④ ボウルに、①～③・ごま油を入れ、よく混ぜ合わせてお皿に盛り、大葉を中央に乗せ、いりごまをちらして完成。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

お土産コーナーで販売中！

業務用
国産ハーブ鶏の
蒸し鶏

[100gあたり]

※グラム単価の販売です。

120円(税込)

お試し
価格

そのままお召し上がり
いただけます。



山椒入り

NEW

よだれ鶏のタレ

30円(税込)

蒸し鶏のマフィン

食べ応え抜群♪



蒸し鶏にからむ山椒の香りと卵焼きの甘さが絶妙!

- ★国産ハーブ鶏の蒸し鶏…60g
- ★よだれ鶏のタレ…1/2袋

- マフィン…2個
- レタス…適量
- マヨネーズ…適量
- トマト(輪切り)…2枚
- スライスチーズ(半分に切る)…1枚

卵焼きの材料

- 卵…2個
- A**
- 牛乳…50cc
- 砂糖…大さじ1
- 塩…少々
- バター…8g

- ① ボウルに卵と **A** を入れ、かき混ぜます。
- ② フライパンにバターを溶かし、①を流し入れ卵焼きを作って、冷まし、2個分に切りわけます。
- ③ 蒸し鶏は薄くスライスに切り、よだれ鶏のタレを、からませます。
- ④ マフィンを半分に切り、軽くトーストします。
- ⑤ マフィンに、レタス・マヨネーズ・トマト・卵焼き・スライスチーズ・蒸し鶏を挟んで完成です。

レシピ考案者 販売支援課 根岸

ぎょうざの満洲

材料(2個)

作り方