

ピリ辛胡麻だれのチキンサラダ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)

[麻辣のつゆの素](#)



ピリ辛胡麻だれのチキンサラダ

[材料(2人分)]

サラダチキン プレーン	100g
きゅうり	80g
トマト	1/2個
長ねぎ	3cm
A 麻辣のつゆの素	30ml
練り胡麻	30ml
酢	3ml

[作り方] 調理時間:約5分

1. サラダチキンは5mm幅薄切りにする。きゅうりは千切り、トマトは半月薄切り、長ねぎはみじん切りにする。
2. 皿にサラダチキン、きゅうり、トマトをバランスよく盛る。
3. よく混ぜたAを、2の上からかけ、最後に長ねぎを散らす。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
麻辣のつゆの素

オリジナル麻辣醬に、香り高い和歌山産粉山椒と昆布を加えた、痺れうまいつゆの素です。化学調味料不使用。