

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

【一人分】

◎サラダの具材

鶏のささみ（茹で塩少々） 2本
レタス、きゅうり、パプリカ 適量

◎ドレッシング

GS しそ入り梅肉 5g
GS オリーブオイル 10cc
酢(米酢) 20cc
醤油 小さじ1杯
砂糖 小さじ1杯

Information

ご案内

《製品情報》

GS しそ入り梅肉 1.1kg/12本
(チューブ容器入り)

GS オリーブオイルのアイテムは2種

ボベダ オリーブオイル 1L/15本

〈スペイン産、ピュアオイル〉

パエセミオ オリーブオイル 5L/2本

〈イタリア産、ピュアオイル〉

WELCOME

Menu

梅肉チキンサラダ

しそ入り梅ドレッシングが
食欲をそそりますよ!



How to make

作り方

- ◇ 沸騰した湯に塩少々を加え、鶏のささみを茹でます。
- ◇ ささみに火が通りましたら、冷水に取り冷やします。
- ◇ 野菜をそれぞれ食べやすい大きさに切りそろえます。
- ◇ 盛付けた野菜の上に、水切りしたささみを手で裂き盛ります。
- ◇ ドレッシングの材料を全て混ぜあわせ、サラダに添えて提供してください。

[提供時間：8分]



Point

ポイント

- ◆ 薄切りした豚肉でもおためください。
トッピングで、かつ節や海苔もおすすめします。
- ◆ 冷うどんメニューのバリエーションとして、組み合わせもお試ください。