

## Menu Photo

メニュー画像



## Material

材料

[2人分]

GS サラダスパイス 10g

海老 4尾

鶏肉(むね) 100g

GS 海藻サラダ 20g

野菜サラダ 200g

(レタス、キャベツ、パプリカ等)

## Information

ご案内

《製品情報》

GS サラダスパイス 130g×12本/4

◆GS 海藻サラダシリーズは6種◆

ゴールド 100g/6個、500g/5袋

シルバー 100g/6個、500g/5袋

グリーン 100g/10袋

レインボー 100g/10袋

※海藻のブレンド内容が違います。

WELCOME

Menu

スパイシーディッシュサラダ  
シュリンプ&チキン

とってもスパイシーな  
ヘルシーサラダです。



## How to make

作り方

- ◇ 鶏肉に GS サラダスパイスをまんべんなく振りかけ、10分程なじませた後、焦がさないように焼きあげ、余熱をとってから食べやすい大きさに切り分けます。
- ◇ 海老を茹でて殻をむき、GS サラダスパイスを軽く振りかけます。
- ◇ GS 海藻サラダを10分程水に浸し戻します。
- ◇ 野菜サラダを用意し、水戻したGS 海藻サラダ、鶏肉・海老をトッピングして出来上がりです。
- ◇ GS サラダスパイスを粉末ドレッシングとして、容器のままご提供ください。

[提供時間：15分]



## Point

ポイント

- ◆鶏肉は蒸し鶏にして、後からGS サラダスパイスを振りかけても美味しくいただけます。
- ◆GS 海藻サラダの戻しすぎにご注意ください。