

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[2人分]	
GS ローズマリー(ホール)	3g
鶏肉(もも)	1枚
GS 塩味コショウ	少々
GS オリーブオイル	大さじ1杯
GS にんにく	5g
添え野菜	適量

Information

ご案内

《製品情報》

GS ローズマリー(ホール)	200g/10袋
GS 塩味コショウ	300g/24本
GS 塩味コショウ	1kg/10袋
◆GS オリーブオイルのアイテムは2種◆	
ボベダ(スペイン産)	1L/15本
パエセミオ(イタリア産)	5L/2本
◆GS にんにくのアイテムは4種◆	
おろし、無塩、みじん切	各1kg/12本
チューブ容器入り	330g/12本

WELCOME

Menu

Rosemary Chicken
ローズマリーチキン

やさしく香りローズマリーで
リッチな気分をお楽しみください



How to make

作り方

- ◇ 鶏肉を食べやすい大きさにカットします。
- ◇ ビニール袋に GS 塩味コショウをした鶏肉を入れ、GS ローズマリーを加えて軽くもみ、冷蔵庫で1時間以上おきます。
- ◇ フライパンに GS オリーブオイルをひき、GS にんにくを弱火で香りが出るまで炒めます。
- ◇ 鶏肉をローズマリーごと入れ、火が通るまで焼きます。
- ◇ 器に盛り付け、野菜を添えたら出来上がりです。

[提供時間：10分] ※仕込み後

Point

ポイント

- ◆お急ぎ仕込み省略の場合はパウダータイプのローズマリーをご使用ください。
- *ダブ印ローズマリー
(60g、150g、250g、1kg)
- ◆豚肉(ロース)にも相性抜群です。お試しください。

