

鶏肉のミモザ焼き

春のお花畑のような色鮮やかで、ボリュームのあるチキンです。

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
下味付鶏もも肉	1 枚		
照り焼きソース	22.38g		
★ポテトソース	55.71g		
ゆで卵	1/2 個		
粉チーズ	1.2g		
アスパラガス	25g		
プチトマト	1 個		
バジル粉	0.1g		
ブラックオリーブ	5g		

<作り方>

- ① 鶏肉は、汁気を切り、焼き目がつくまで焼き 4・5 等分カットしておく
- ② 照焼ソースは湯煎しておく（湯煎後は、常温保管してください）
- ③ ポテマヨソースを湯煎しておく
- ④ ゆで卵はみじん切りして、粉チーズと混ぜておく
- ⑤ アスパラは湯がいておく
- ⑥ プチトマトは 1/4 カットにする
- ⑦ ブラックオリーブは、自然解凍しておく

<盛り付け・提供方法>

- ⑧ 写真を参考にお皿の周りにプチトマト、ブラックオリーブ、アスパラを盛る
- ⑨ お皿の中央に鶏肉をのせ照り焼きソースをかける
- ⑩ ⑨ ポテマヨソースを塗るようにのせる
- ⑪ その上に ④ のゆで卵と粉チーズをかける
- ⑫ 最後にバジル粉をふりかけ、提供する

