

# カレーチキンケバブご飯

ケバブとはトルコ・中東地方の焼いたお料理のこと  
今回はカレーごはん、チキンケバブを乗せました

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
手作りご飯の素	75g	ごはん	180g
下味付鶏もも肉	1枚		
サウザンドレッシング			
玉ねぎ	20g	サニーレタス	1/40束
レモン	1/8個	パセリ粉	

## <作り方>

### カレーごはんを作る

- ①ご飯の素は、袋のまま湯煎しておく
- ②温かいごはんにご飯の素を混ぜておく

### <トッピングの準備>

- ③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
- ④玉ねぎは、水につけておく
- ⑤サニーレタスは、洗って一口大にする
- ⑥レモンは、1/8カットにしておく

## <盛り付け・提供>

- ⑦写真を参考に、カレーごはん→玉ねぎ→ケバブチキンをのせる
- ⑧その横にサニーレタス・レモンを添える
- ⑨サウザンドレッシングをかけ、全体にパセリ粉をかけ提供する

