

鶏肉の壬生菜あんかけ

九条ネギ→壬生菜に変更です 調味料等含め、一部変更になっております

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
鶏肉（下味付）	140g	片栗粉（衣用）	10g
あんかけたれ	24g	水	100g
壬生菜漬	24g	◆片栗粉	5.5g
		◆水	11g
みずな	10g	コールスロー	1/20 袋
	5g	花かつお	0.2g

<作り方>

- ①鶏肉は、片栗粉をまぶし、揚げる
- ②鍋に、あんかけたれと水を加え火にかけ、沸騰したら◆水溶き片栗粉を加え、とろみをつけて和風あんにする

【野菜の準備】

- ③みずなは、洗って根を落とし一口大にカットしコールスロー・みずなを混ぜ合わせておく
- ④壬生菜漬は、汁気を軽く切り、2分けしておく(あんかけとトッピング用です)

<盛り付け・提供>

- ⑤提供前に、あんかけに1/2量の壬生菜漬を加えて混ぜ合わせておく
- ⑥お皿に③混ぜ野菜を全体に盛りつけ、中央に①鶏肉を盛りつける
- ⑦⑥の上に温かい壬生菜あんをかけ、中央に残りの壬生菜漬、花かつおを回りにちらし、提供する

