

おうち de 満洲レシピ

Vol.41

棒棒鶏

(バンバンジー)



しっとりとした蒸し鶏と「冷し中華タレ」を使ったごまダレが美味しい！

超簡単♪

※2人前の盛つけ

材料
(2~3人前)

ごまダレ

★冷し中華タレ…1袋

- ねりごま…80g
- ラー油…6g

※余った場合は、サラダにどうぞ。

★国産ハーブ鶏の蒸し鶏…1袋

(5mm幅に切る)

- トマト(スライス)…1個
- きゅうり(細切り)…50g

作り方

- ① 耐熱ボウルに、冷し中華タレ・ねりごまを混ぜ合わせ電子レンジ(500W)で1分加熱します。
- ② ラー油を加え、よく混ぜ合わせて、冷蔵庫で冷します。
- ③ お皿に、トマト・きゅうり・蒸し鶏をきれいに盛り付け、ごまダレを全体にかけて完成です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

そのままお召し上がりいただけます。



NEW

**業務用
国産ハーブ鶏の
蒸し鶏**

[100gあたり]

120円(税込)

※グラム単価の販売です。

お試し価格



夏季
限定

冷し中華タレ

50円(税込)

暑い夏に
冷し中華タレが
ピッタリ♪



※調理例：棒棒鶏

お土産コーナーで販売中!

202107SK