

タンドリーチキン



〔調理例〕

■材料 [2人分] サイミート [120-140g] … 2枚、タンドリーチキンのタレ … 50g

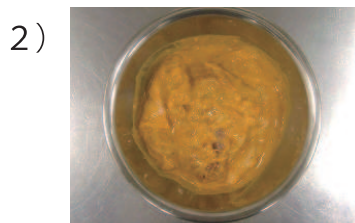
■作り方



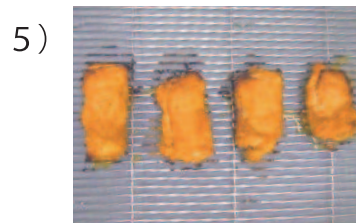
サイミートを解凍し、水気を切っておきます。



250度のオーブンで、20分ほど加熱します。



1)をタレに漬け込み、1~3時間冷蔵庫で寝かせます。



お好みの大きさに切り分け、お皿に盛り付ければ完成です。



表面のタレを、少し切り鉄板に並べます。

【商品紹介】

ブラジルチキン サイズド サイミート

ブラジル産チキンのサイミートを使い易くサイジングしました。
規格も80-100gの小さいものから、200-220gの大きいものまで、用途に合わせて規格をお選びいただけます。

規格：2Kg×6P

販売者：株式会社 アイ・ビー・シー

