

タレー1 メニューレシピ

メーカー名	カゴメ株式会社
カテゴリー	鶏
メニュー名	トマト油淋鶏（中華風鶏の唐揚げ）
手間数	③（②+具材）
メニュー特徴	トマトソースで作った野菜が豊富な油淋鶏。トマトの鮮やかな赤色が食欲をそそる新規性のあるメニューです。

◆材料（皿盛りひとり分）

商品CD	商品名	分量
910811	JFSA こだわりの若鶏唐揚げ1kg	5 個
192243	カゴメ ダイストマトソース	50 g
556470	ミツカン 甘酢あんかけのたれ	30 g
	ねぎ（みじん切り）	15 g



◆作り方

- 1 ダイストマトソースに甘酢、ねぎを加えて、よく混ぜる
- 2 唐揚げを揚げる
- 3 ②を①のタレで和える
- 4 器に盛り、③の残ったタレをかける
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

◆イチ押しポイント

トマトソースを使うことで、野菜が豊富にとれる、食べるソースです。
油淋鶏とトマトソースの相性が良く、ご飯に合います。



izuhei

Food connects people

「食」は、人をつなぐ