

ピクルスと鶏肉のマヨネーズソテー

Recipe 005



WA WingAce
CORPORATION



キューネ

ピクルスと鶏肉の マヨネーズソテー

豚肉でも美味しく出来ます。お子さまや
年寄りにも好評なごはんによくあうレシ
ピです。

主材料 / Ingredients

鶏肉、お好みのピクルス



「キューネ」
ガーキンス



「キューネ」
ディルピクルス

調味料 / Seasoning

塩・コショウ・マヨネーズ…適宜

クイック メニュー



ピクルスのピンチョス

おつまみによく合うものをピク
クに刺し、塩味、辛味、酸味が一
度に楽しめます。

作り方 / How to cook

- 1 鶏肉は一口大に切り塩コショウをする。ピクルスは、ザク切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱して鶏肉を焼く。火が通ったらピクルスとマヨネーズを加えて炒めあわせる。