



# 鶏のソテーに便利なバルサミッシモソース

Recipe 007



**WingAce**  
CORPORATION



キューネ

## 鶏のソテーに便利な バルサミッシモソース

バルサミコの旨味が濃縮したソースです。適度な粘度があるのでソースを線でかける時に、上手にかける事が出来ます。絞り袋に入れる手間が要らず便利です。白身の魚や豚肉、野菜、フルーツにも美味しく召し上がって頂けます。

### 主材料/Ingredients

鶏のもも肉…1枚、お好みの野菜…適宜



「キューネ」バルサミッシモ

### 調味料/Seasoning

塩・コショウ…少々、  
白ワイン…少々

### 作り方/How to cook

- 1 塩・コショウをした鶏肉の両面を香ばしく焼き、白ワインをふって中まで火を通す。
- 2 皿に焼いた鶏肉と野菜を盛り、バルサミッシモソースを線を描く様にかける。