

超粗目大根おろしを使った

みぞれチキンカツ



< 材料 >

◎超粗目大根おろし
鶏もも肉・塩コショウ・溶き卵
小麦粉・パン粉・油

< 作り方 > ※超粗目大根おろしは解凍しておく。

1. 鶏もも肉を切り、塩コショウをする。
2. 1に小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけ180度の油で5～10分きつね色になるまで揚げる。
3. お皿に盛り付けチキンカツの上に超粗目大根おろしをのせて完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods