

料理名：

鶏ごぼうサンド



調理時間・おすすめポイント

30分

簡単で美味

使用したCコレ商品

CO・OPごぼうサラダ（ケンコーマヨネーズ）

お気に入りの理由

サンドイッチにするのには、こちらのごぼうサラダの方が合うように思う。これがオレンジ色の袋で、もうひとつ黄緑色の袋の物があったと記憶しています。

材料

ごぼうサラダ・・・1袋（100g）	サンドイッチ用食パン・・・4枚
冷凍・国産若鶏あぶり焼きスライス（印南養鶏農業協同組合）1/2袋	（写真は10枚切4枚使用）
あぶり焼きスライス 1パック（70g）	バター（柔らかくしておく）・10g
甘だれ小袋 1パック（20g）	

作り方

1. 電子レンジもしくは湯煎で若鶏あぶり焼きスライスを温め、付属のたれで合える。
2. パンの片面にバターを塗る。
3. 2にごぼうサラダと1を載せて挟む。
4. 好みの大きさに切る。

お名前：M・Sさん