

鶏ささみの梅肉ソース焼き



材 料 (2人分) 4本

- 🌀 鶏のささみ・・・2本
- 🌀 梅びしお (梅肉ソース)・・・適量
- 🌀 塩・コショウ・・・少々

📖 作り方

1



ささみを半分にスライスするように切ります。

《point》串を刺すのでなるべく均等にスライスして下さい。

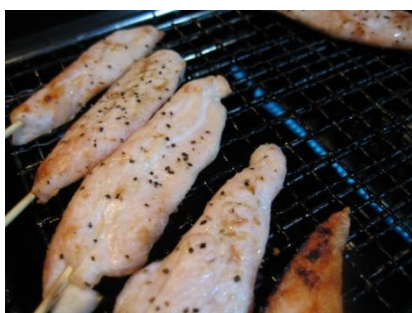
2



切ったささみを串に刺し塩・コショウ (ブラックペッパー) でした味を付けます。

《point》塩加減は梅びしお (梅肉ソース) を塗るので控え目にして下さい。

3



塩コショウでした味を付けたささみを焦げ目がつくまで焼いていきます。

4



梅びしお (梅肉ソース) をぬって完成です。