



じゃがいもと鶏肉のオーブン焼き

材料（2人分）

じゃがいも	中2個
鶏肉	100g
塩こしょう	少々
パン粉	少々
バジル&レモンドレッシング	適量

作り方

1. じゃがいもは皮をむき、塩少々をいれて茹でる。
 2. 一口大に切った鶏肉に塩コショウをし、フライパンで焼く。
 3. 茹でたじゃがいもと、②をあわせ、耐熱容器に入れ、パン粉を振りかける。
 4. 3に「バジル&レモンドレッシング」を回し入れ、オーブントースターで5分焼く。
- *鶏肉の代わりに、ソーセージでも手軽においしくできます。

使用したセンナリの商品

