



香草塩 を使用した

# 鶏肉のスペアリブ



## ■ 材料・分量 (4人前)

鶏手羽中肉	230g
※ 香草塩	4g
サラダ菜	適量
レモン	適量

### 香草塩

シママースのいり塩と数種類のスパイスをブレンドしたシーズニングです

※は弊社製品を使用しています

## ■ 作り方

- ① キッチンペーパーで手羽中肉の水気を軽く拭きます。
- ② ビニール袋に手羽中肉と香草塩を入れ、均等に付くように振り混ぜます。
- ③ グリル網に手羽中肉を並べて、きつね色になるまで焼いて下さい。
- ④ お好みでサラダ菜を敷いたり、レモンを添えたりして盛り付けたら出来上がりです。

### 使用製品



フライパンでも簡単に焼くことができます。

他の部位、また豚肉や牛肉などにもお使いいただけます。

memo



香草塩の分量は、素材に対して約2%添加が目安です。