

つくってみませんか？

安中銘菓「いそべせんべい」を衣にしました

<クリスピーいそせんチキン>

材料(4人分)

鶏もも肉(開いて厚さ均等に)	…	50g×4こ
にんにく(みじん)	…	1/3片(1.5g)
しょうが(みじん)	…	1/3片(3g)
しょうゆ	…	小さじ1
マヨネーズ	…	30g
磯部せんべい(細かく砕く)	…	35g



作り方

- ① 磯部せんべいはコーンフレーク位の大きさにくだく。
鶏肉は、にんにく、しょうが、しょうゆで下味をつけておく。
- ② 鶏肉にマヨネーズをからめて、磯部せんべいをぜんたいにつける
- ③ オーブン220℃で焼く♪

