本格きじ料理の素 鬼雉 Kiki

鬼雉～KIKI～を使ったアレンジレシピ

きじ肉のトマトサラダ

材料　4人前

トマト（大）　… 3個

大葉 …… 5枚

きじ肉 …… 2袋

調味料

- 米油 … 小さじ1
- 醤油 … 小さじ1
- 塩 …… ひとつまみ
- 黒すりごま … 適宜



つくり方

① トマトはザク切り、大葉は千切りに切っておく

② ボウルに調味料を入れ混ぜておく

③ ②のボウルに、きじ肉、トマト、大葉を入れてよく混ぜる

④ 器に盛って完成

美味しく食べるポイント

きじ肉は封を開ける前に少し揉みほぐしてください。肉汁が身肉に戻り、よりジューシーでほろほろの食感を楽しめます。

他のレシピはこちら