



ハーブサラダチキンの ボリュームサンド



※写真はイメージです

使った商品はこちら



クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキン ハーブ

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



ハーブサラダチキンのボリュームサンド

[材料(2人分)]

サラダチキン ハーブ(薄めのそぎ切り)	80g
群馬の赤たまご	1個
きゅうり(薄切り)	1/3本
トマト(薄切り)	1/3個
紫キャベツ(千切り)	1枚
リーフレタス	1枚
食パン(6枚切り)	2枚
マヨネーズ	大さじ2

[作り方] 調理時間:約15分

1. たまごは固焼きの目玉焼きにし、皿に移し粗熱をとる。
2. ラップ(またはワックスペーパー)を広げたら食パン1枚をのせ、マヨネーズ大さじ1を塗る。きゅうり、サラダチキン、トマト、紫キャベツ、1、リーフレタスの順にのせ、マヨネーズ大さじ1を塗ったもう1枚のパンで挟み、ラップで包む。
3. 2を包丁で半分に切り、きれいな断面が見えるように盛りつける。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキンハーブ



国内産つくば鶏を柔らかく蒸し焼きにし、バジルベースのハーブソルトとオリーブオイルで仕上げました。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 榛名山麓、標高300mに位置する農場で採卵されたたまごです。