

ハニーバルサミコピタパンサンド

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
ピタパン	1枚	片栗粉	8g
鶏もも	4個	サニーレタス	1/10束
ハニーバルサミソース	19.94g		
レッドキャベツ	10g		
ラペ用たれ	1.6g		
にんじん	30g		
ラティスポテト	2個		

下準備

ピタパンは冷凍庫から出して常温で解凍する(1.2時間前から出してください)

<作り方>

★レッドキャベツのラペとにんじん

- ① レッドキャベツをさっとゆで、冷水で洗い、水気をよく絞る
- ② よく絞ったキャベツとラペ用タレを混ぜ合わせ、提供まで冷蔵庫で保管しておく
- ③ にんじんも茹でて冷水で洗い、水気を切って冷蔵庫で保管しておく
- ④ サニーレタスは洗って一口大にちぎり、冷蔵庫で保管しておく

★鶏のから揚げとラティスポテト

- ① 鶏肉に片栗粉をつけて揚げ、揚げた鶏をハニーバルサミソース(加熱しなくて大丈夫です)に絡める
- ② ラティスポテトは通常のポテト同様油で揚げる

<盛り付け・提供方法>

- ① 盛り付け前にピタパンを袋から出し、ピタパンを包丁等で真ん中で切る(加熱不要です。点線が入っていますのですぐ切れます)
- ② ピタパンの中に、サニーレタス、にんじん、レッドキャベツラペ、ソースに絡めたから揚げの順に詰める
- ③ お皿にピタパンサンド2個とラティスポテト2個をのせて完成

