

チキンカツ風

材料(4人前)

鶏もも肉	1枚
塩	少々
マヨネーズ	大さじ2
焼きパン粉	50グラム
中濃ソース	お好みで

作り方

- ① 鶏もも肉をひと口大に切っておく。
- ② 塩とマヨネーズを合わせ、混ぜる。①の肉を絡める。
- ③ ②の肉に焼きパン粉をまぶし、オーブンで200℃20分で焼く。
- ④ お肉に火が通ったらお好みで中濃ソースをかけて完成です♪