

# 「ソフミート小判」でつくる チキン南蛮



## ■材料(1人分)

・ソフミートスライス小判とり	60g
・小麦粉	適量
・溶き卵	適量
・揚げ油	適量
・甘酢	適量
・タルタルソース	適量

## ■作り方

- ①クッキングシートの上に凍ったままの「ソフミートスライス小判とり」を並べ、スチコンのスチームモード(95℃、約5分)蒸す。
- ②蒸した①をお好みの形にカットする。(写真では1/2にカット)
- ③②に小麦粉、溶き卵の順で衣をつけ、中温の油で揚げる。
- ④甘酢に浸し、タルタルソースを添える。