オリジナル　チキンナゲットレシピ

クッキングネーム	育児奮闘ママ	レシピ名	青じそチーズチキンナゲット

材料

1.鶏ムネ肉（2～3cm角）　200g
2.じゃがいも　1個
3.唐揚げ粉　適宜
4.とろけるスライスチーズ　3枚
5.青じそ　5枚

調味料

コンソメ顆粒　小さじ1／2、片栗粉　大さじ1／2
酒　大さじ1／2、塩･こしょう　少々

作り方

1　2～3cm角に切ったじゃがいも、鶏ムネ肉、とろけるスライスチーズ、青じそ、調味料をボウルに入れ、フタをして25～30秒作動させます。
2　1を食べやすい大きさに形を丸め、唐揚げ粉をまぶし形を整えます。
3　フライパンに少し多めの油をしき、中に火がとおるまでじっくりと焼き上げたら出来上がり。

･ご購入のきっかけ	幼稚園のお弁当の中身が冷凍食品になりがちで、なるべく手作りのもの安心できるものをお弁当に入れたかった
･使い勝手、性能について	コンパクトだし、全て入れて蓋閉めて、ソフトに押すだけ。超簡単で楽チン！時間短縮！すぐきざめて、1つで事が済むから手間なし！
･商品のおすすめポイント	カッターの刃を気にせず後片付けができるので、調理の初めから後片付けの最後にいたるまで気軽に使うことができるところ
･全体的な感想や意見	お弁当用の手作りのおかずが増えとてもうれしい。この調子で手作りおかずを増やしていきたい。忙しいパパ･ママ必見！！