



作りかた

1. 鶏肉は1本を2等分にし、塩、こしょうをする。
2. ①に小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
3. 焼網の中央に②を寄せて並べ、テーブルプレートに置き **093 チキンカツ** で加熱する。

関連するレシピ



煎りパン粉の作りかた

加熱の目安

加熱：約22分

1回に作れる分量

1～4人分

使用付属品



焼網
テーブルプレート

カロリー

163kcal

塩分

0.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分(3個)	2人分(6個)	3人分(9個)	4人分(12個)
鶏ささみ	2本	3本	5本	6本
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	30g	60g	60g

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3～4です。