



照りマヨチキン風ピザナン

【材料】

秘伝の煮汁・・・80～100ml
ナン(市販のもの)・・・2枚
鶏もも肉・・・200～250g
玉ねぎ・・・1/4玉
ミックスチーズ・・・適量
マヨネーズ・・・適量
きざみ海苔・・・適量
レタス・・・適量
ブラックペッパー・・・適量※お好みで
しめじ
コーン
パプリカなど

【作り方】

- ①鶏もも肉を6つに切って2つ残して0.5～1cmサイズにカット。玉ねぎは火の通りやすいサイズにカット。
- ②切った玉ねぎを炒め、少ししんなりしてきたら(残しておいたのも全部)切った鶏もも肉を入れて炒める。
- ③鶏もも肉に火が通ってきたら煮汁 80ml と水 80ml を入れ、混ぜて中火で5～10分程度煮る。
- ④その間にナンの生地を半分厚くらいにスライスする。
- ⑤煮たら切ったナンの上に照り焼きのタレと玉ねぎ→チーズ→ミニサイズもも肉→マヨネーズの順番に乗せていく。コーンなどもお好みでトッピング。
- 6.オーブンレンジなどで予熱 200° C で 10～15分焼き、チーズに焼き目がついたらきざみ海苔をふりかけ完成。