



## 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。