

だいこんジャムと鶏のサンドウィッチ！

調理時間15分

材料（4人前）

鶏もも肉	400g
だいこんジャム	大さじ4
伊勢たくあん（なければ一般的なたくあんでもOK）	適量
白ワインビネガー	大さじ1
だいこん	25g
バケット	1本
レタス	適量

トマト（幅1cmにスライス）	適量
バター	大さじ2強
レモン汁	適量
粒マスタード	大さじ1
塩コショウ	適量
※お好みでマヨネーズ	適量

作り方

1	たくあんを刻んで、白ワインビネガーを振りかけ、しばらく漬けておく。
2	だいこんを千切りにして、水にさらしておく。
3	鶏肉にはしっかりと塩コショウで味をつける。
4	鶏肉を少し多めのバター（大さじ2強）でしっかり焼き上げ、そぎ切りにする。
5	バットに切った鶏肉を並べ、「だいこんジャム」を塗り、レモン汁をかけて味をなじませる。
6	バケットに鶏肉を焼いた後のバターと粒マスタードを塗る。
7	普通にサンドウィッチをつくるように、レタス、トマト、千切りだいこん、鶏肉をはさむ。※好みでマヨネーズを足しても良い。
8	最後に、たくあんのビネガー漬けをピクルスのような感覚で挟む。