



おいしく楽しも〜！乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

お店でいただくようなメニューがおうちで簡単に作れたら嬉しいですね。
今回は、そんなレシピを2品ご紹介します。

まずはバター風味が香る本格的なカレー！
鶏肉をヨーグルトに漬けると肉質がやわらかくなります。
ヨーグルトベースの漬けたれごと使うので、お手軽に作れます。

バターチキンカレー



雪印メグミルクのお料理レシピ

● 材料 4人分

鶏もも肉 ... 300g

【A】

ナチュレ 恵 megumi ... 100g
しょうが(すりおろし) ... 小さじ2
にんにく(すりおろし) ... 小さじ2
カレー粉 ... 大さじ2
塩 ... 小さじ1/2

雪印北海道バター ... 40g
トマト缶詰(カットタイプ) ... 1缶(400g)
顆粒スープの素 ... 小さじ2
雪印メグミルク牛乳 ... 100ml
ナン ... 4枚



レシピを
チェック！



● 作り方

- 1) 鶏肉は一口大に切る。
- 2) ポリ袋に【A】を入れ、よく混ぜ合わせ、鶏肉を漬ける。(冷蔵庫で30分～1時間位)
- 3) 鍋にバター、トマト缶詰、顆粒スープの素を入れて火にかけ、煮立ったら、2)を漬け汁ごと加える。
- 4) ふたをして、時々混ぜながら、15分ほど煮込む。
- 5) 牛乳を加えて5分ほど煮る。
- 6) 器に盛り、ナンと一緒にいただく。

2品目は、話題のチーズドッグ。「さけるチーズ」でお手軽に作る事ができます！！
低温でじっくり揚げると「さけるチーズ」が芯まで温まり、びよ〜んと伸びますよ。

さけチードッグ



雪印メグミルクのお料理レシピ

● 材料 3本分

雪印北海道100 さけるチーズ プレーン ... 3本

【生地】

ホットケーキミックス ... 100g
雪印メグミルク牛乳 ... 50ml

サラダ油 ... 適量



レシピを
チェック！



● 作り方

- 1) 「さけるチーズ」に竹串をさす。
- 2) ホットケーキミックスに牛乳を加えて混ぜ、ひとまとまりになったら生地を3等分にする。
- 3) 生地をのばし「さけるチーズ」が完全に隠れるように包む。
※生地を包んだ後、手のひらで転がすようにすると生地が均一になります。
- 4) 揚げ油を熱し、低温でじっくり(5分くらい)揚げる。

生地がベタベタする場合は、手のひらにサラダ油(少々)をつけると作業がしやすくなります。
生地のとじ目は、しっかりくっつけましょう。



雪印種苗株式会社

編集発行人
高橋 厚三

本社004-8531
札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号
TEL (011)891-5911



ミックス
責任ある水資源を
使用した紙
FSC® C104445