

## 【ベース】

### ■ 材料

★鶏肉	100g
★玉ねぎスライス	20g
★ガリバタソース	70cc
千切りキャベツ	20g
カット長ネギ	1つまみ

### ■ 作り方

- ① フライパンに、★の材料をすべて入れる
- ② HIの電源を入れる
- ③ お肉に火が入るまで片面ずつ焼く
- ④ 容器に③と千切りキャベツ(トッピングも含め)を盛り付ける
- ⑤ 長ネギを添えて蓋をする

### ■ 商品一覧

#### ● ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・なし



#### ● マヨ・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・マヨネーズ：適量  
→お肉全体にかける



#### ● 肉2倍・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・鶏肉：+100g  
→調理時に追加する  
・ガリバタソース：+1杯  
→調理時に追加する



#### ● チーズ・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・チーズ：20g  
→盛り付け後、お肉の上にかける



#### ● ネギ・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・ネギ：20g  
→盛り付け後、空いてるスペースにトッピングする



#### ● 温玉・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・温玉：1個  
→盛り付け後、空いてるスペースにトッピングする



#### ● キムチ・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・キムチ：30g  
→盛り付け後、空いてるスペースにトッピングする



#### ● ピリ辛・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・豆板醤：5g  
→お肉や玉ねぎと同じタイミングに入れて、全体になじませる



#### ● コーン・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・コーン：20g  
→盛り付け後、空いてるスペースにトッピングする



#### ● パクチー・ガリバタチキン丼

【トッピング】  
・パクチー：20g  
→盛り付け後、空いてるスペースにトッピングする

