

# 粉末緑茶で簡単レシピ！「トマトと鶏肉のお茶パン粉焼き」



材料を切って重ねてオーブンで焼くだけで、簡単に作れる、お茶を使ったパン粉焼きです。粉末緑茶を入れることで、パン粉が綺麗な緑色になり、見た目もいい感じに綺麗に焼き上がります。もちろん味も GOOD です。ぜひ作ってみてくださいね。

## ●材料

|           |         |
|-----------|---------|
| 鶏胸肉       | 1枚      |
| トマト       | 1個      |
| 玉ねぎ       | 半分      |
| ピーマン      | 2個      |
| マッシュルーム   | 2個      |
| パン粉       | カップ3分の2 |
| オリーブオイル   | 大さじ3    |
| 粉末緑茶      | 小さじ1    |
| 塩、黒胡椒     | 適量      |
| ニンニクすりおろし | 適量      |

●作り方 ※ホームページでは画像付きでご覧いただけます。「いいお茶」と検索してみてください。

1. 玉ねぎ、ピーマンを薄切りにして、オリーブオイル、塩、黒胡椒で和え、皿に敷き詰めます。
2. 鶏胸肉を薄く切り、塩、黒胡椒を振って1の上に敷き詰めます。
3. マッシュルームは薄切り、トマトは輪切りにして2の上に敷き詰めます。
4. パン粉、オリーブオイル、粉末緑茶、塩、ニンニクすりおろしを混ぜ合わせ、4の上に敷き詰めます。
5. 220度に温めたオーブンで15分ほど焼いたら完成です。

材料はトマトと鶏胸肉、マッシュルームなどを使いましたが、魚でもシメジでも何でも美味しく作れます。お好みの材料で作ってください。

切って重ねて混ぜて重ねて、後は焼くだけで簡単に作れるお茶パン粉焼き。粉末緑茶で色の付いたパン粉が見た目にも綺麗だし、お茶の味も合っていてなかなか美味しいです。ぜひお試しください。



## 粉末緑茶

|       |         |
|-------|---------|
| 50 g  | 500 円   |
| 200 g | 1,240 円 |
| 500 g | 2,480 円 |

いろいろ使えて重宝します。 税込み 送料無料