

# 油 淋 鶏

今月のおすすめ



## ～材 料～

鶏もも肉から揚げ用	8切れ
酒	小さじ2
塩	小さじ1/2
片栗粉	適量
油	
【タレ】	
おろし生姜	小さじ1
砂糖	大さじ1
しょう油	大さじ2
酢	小さじ1
青ネギ	適量
いりごま	適量



## ～作り方～

- ① 鶏もも肉に酒と塩で下味をつける。
  - ② 【タレ】の調味料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。  
火を止めてから刻んだ青ネギといりごまを加える。
  - ③ ①に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
  - ④ ③をお皿に盛りつけ、②を上からかけて出来上がり。
- 青ネギといりごまをお好みでたっぷり入れると香り良く美味しいです♪

