

とり肉のオニオンジンジャーソースがけ

【材料 4人分】

とにもも肉	4切(60g程度のもの)
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
片栗粉	30g
米粉	10g
揚げ油	適量



〈オニオンジンジャーソース〉

たまねぎ	1/2個
油(いため用)	適量
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ2
砂糖	小さじ2
酢	小さじ1/2
おろししょうが	小さじ1/2

A



衣に米粉を加えるとサクッと
した食感に仕上がりに、冷めて
も油っぽくならないです。

【作り方】

- ① とにもも肉を、酒としょうゆに10分程度漬け込む。
- ② たまねぎをみじん切りにし、油をひいた鍋で、あめ色になるまでよくいためる。
- ③ ②にAの調味料を加えてひと煮立ちさせ、オニオンジンジャーソースを作る。
- ④ ①に片栗粉と米粉をまぜた粉をまぶし、180℃程度の油で揚げる。
- ⑤ ④を皿に盛り付け、オニオンジンジャーソースをかけて完成。