

# とりから揚げのゆずあんかけ

## 【材料 4人分】

A	・とんもも肉(切身60g)	4切
	・おろしにんにく	小さじ1/4
	・おろししょうが	小さじ1/4
	・酒	小さじ1
	・しょうゆ	大さじ1
	・片栗粉	大さじ3
	・米粉	小さじ2
B	・揚げ油	適量
	・和風だしの素	小さじ1/2
	・しょうゆ	大さじ1
	・砂糖	大さじ1
	・みりん	小さじ1
	・水	大さじ1
	・ゆず果汁	小さじ1/2
・水溶き片栗粉	小さじ1/2 (同量の水で溶く)	



- ・給食では、ゆず果汁を控えめにしていますが、ご家庭ではお好みに合わせて調整してください。
- ・米粉を併せて使用していますが、ご家庭では小麦粉で代用していただいてもおいしく仕上がります。

## 【作り方】

- ① Aを混ぜ合わせて調味液を作る。とんもも肉を調味液に5～10分程漬ける。片栗粉と米粉を混ぜ合わせ、とん肉にまぶして180℃の油で揚げる。
- ② 鍋にBの調味料を入れ、弱火で火にかける。煮立ったら火を止めてゆず果汁を加え、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ③ ①に②をかける。