

鶏から揚げねぎソース

【材料 4人分】

	鶏もも肉(角切り)	200g
下味	おろしにんにく	小さじ1/2
	おろししょうが	小さじ1/2
	酒	小さじ1
	片栗粉	40g
	揚げ油	適量



(たれ)

	長ねぎ(みじん切り)	3cm 程度
A	穀物酢	大さじ1
	砂糖	大さじ1
	しょうゆ	大さじ1

甘酸っぱい味のソースが食欲をそそります。鶏肉は大きめサイズを使えば、よりジューシーに仕上がります。



【作り方】

- ① ボウルに鶏肉と下味の調味料を加えてよく混ぜる。
- ② 鍋にAの材料を入れて煮たさせる。粗熱がとれたら、長ねぎを入れてたれを作っておく。
- ③ ①の鶏肉に、片栗粉をまぶして170℃の油で揚げる。
- ④ ②の鍋の中に③の鶏肉を入れ、たれをよくからませる。