

ゆーりんちー  
**油淋鶏** (7月12日)

**材料(4人分)**

- 鶏肉・・・200g
- しょうが・・・1かけ
- にんにく・・・1/2片
- 片栗粉・・・大さじ2と1/3
- 油・・・適宜

**【たれ】**

- しょうゆ・・・小さじ1と1/2
- 酢・・・大さじ1/2
- さとう・・・小さじ2
- ねぎ・・・1/8本
- ごま油・・・小さじ1



- ① 鶏肉は余分な脂分を除き、そぎ切りにする。すりおろしたにんにく、しょうがを揉みこんでおく。
- ② ①に片栗粉をまぶして揚げる。
- ③ 小鍋にしょうゆ、酢、さとう、みじん切りにしたねぎを合わせ加熱し、仕上げにごま油を加えてたれを作る。
- ④ 皿に②を盛り付け、③のたれをかける。

**ワンポイントメモ**

\*衣に片栗粉を使うことで、パリパリに仕上がります。たっぷりまぶしましょう。

