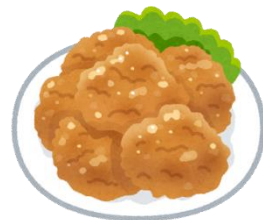


# 鶏肉の鳴門らっきょソースがけ



## 材料 (4人分)

・鶏ムネ肉	240g	
・酒	大さじ 1	
・おろししょうが	2g	
・片栗粉	大さじ 2	
・揚げ油	適量	
・刻みらっきょう	30g	
A	・濃口しょうゆ	大さじ 2
	・酢	小さじ 2
	・上白糖	大さじ 1
	・おろしにんにく	1g
	・コチュジャン	1g
	・ゴマ油	小さじ 1/2
	・水	小さじ 2

## 作り方

1. 小鍋に調味料 A を入れて、よく混ぜ合わせてから火にかける。
2. ①が軽く煮立ったら、汁気を切ったらっきょうを加え、火を止めておく。
3. 鶏ムネ肉は食べやすい大きさ(一口大・削ぎ切り等)に切り、酒とおろししょうがで下味をつける。
4. ③の鶏肉に片栗粉を薄くまぶし、熱した油で揚げる。
5. 鶏肉に火が通ったら、油を切り、②のらっきょソースを絡ませる。

