

鶏肉のゆず風味

材料 (4人分)

・鶏もも肉	320g
・酒	小さじ2
・片栗粉	30g
・サラダ油	適量
・砂糖	大さじ3
・濃口しょうゆ	大さじ2
・みりん	大さじ1
・ゆず果汁	大さじ1

作り方

1. 鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、酒をまぶしておく。
2. 軽く水気を取った①に薄く片栗粉をまぶして、油で揚げる。
3. 小鍋に調味料の砂糖、濃い口しょうゆ、みりんを合わせ、軽く加熱したら、火を止めてゆず果汁を合わせる。
4. 揚げた鶏肉に③を絡める。

