

鶏肉のネギソースがらめ



材 料 <4人分>

鶏もも肉・・・・・・・・・・200g

酒・・・・・・・・・・小さじ1

塩・・・・・・・・・・少々

こしょう・・・・・・・・・・少々

片栗粉・・・・・・・・・・小さじ3

揚げ油・・・・・・・・・・適量

ネギソース

ねぎ・・・・・・・・・・28g

しょうが・・・・・・・・・・少々

しょう油・・・・・・・・・・小さじ1

砂糖・・・・・・・・・・小さじ1

みりん・・・・・・・・・・小さじ1

酒・・・・・・・・・・小さじ1

A

いつもの唐揚げを
ネギソースであっさり食べられるレシピ

作り方



①鶏もも肉は一口大に切る。



②酒、塩、こしょうで下味をつけ
片栗粉、薄力粉をまぶす。



③180度の油で、カリッとなる
まで揚げる。



④ネギソースの調味料を全て入
れ、火にかける。



⑤揚げ上がった鶏肉とソースを
からめる。

このネギソースは
蒸し鶏、冷奴などいろ
ろな料理にアレンジ
ができます。
どうぞお試しください。