

鶏のレモン漬け

【材料】（4人分）

鶏もも肉	200 g	A	{	酢	大さじ 2	}
レモン	1/2 個			砂糖	大さじ 3	
揚げ油				醤油	大さじ 2	
片栗粉	大さじ 2					



【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切る。レモンはレモン汁にする。
- ② 鍋にAを入れ火にかけ、砂糖がとけたら火を止め、レモン汁を加える。
- ③ ①の鶏肉に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
- ④ ③を②のあわせ酢に漬け、味をなじませる。

ワカサギや小あじで作っても、美味しいです。