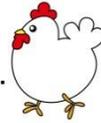


鶏の甘辛揚げ



【材料】（4人分）

鶏もも肉	300 g		
塩・こしょう	少々		
片栗粉	30 g	A	しょう油 大さじ1 砂糖 大さじ1弱 酒 大さじ1 酢 小さじ1
揚げ油	適宜		
ごま	5 g		

【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切り、薄く塩・こしょうをしておく。
- ② 鍋にAの材料を入れ、ひと煮立ちさせ、たれを作る。
- ③ ①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ④ ③の油を切り、②を絡めて、仕上げにごまをふる。

鶏もも肉の代わりに、鶏手羽中などを使っても美味しいです。