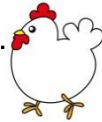


鶏のレモン漬け

【材料】（4人分）

| | | | |
|------|-------|----|-------|
| 鶏もも肉 | 200 g | 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。