



定番の鶏の唐揚げにごま油風味のねぎ酢を加えた一品！！

鶏の唐揚げ・ねぎ酢かけ

材 料（4人分）

若どりも唐揚げ用(または鶏むね肉)・・・400g

A

しょうゆ・酒	……………	各大さじ1
砂糖・しょうが汁	……………	各小さじ1
塩	……………	小さじ1/2

片栗粉・揚げ油……………各適量

長ねぎ……………6cm

ごま油……………大さじ1・1/2

酢……………大さじ4

サラダ菜……………適量

レモン……………1/2個

ミニトマト……………8個

作り方

1. 鶏肉はAにつけてもみ込み、30分程おく。

2. 1に片栗粉をまぶして160度の油に入れ、4～5分かけて揚げ、油をきる。

3. 長ねぎはみじん切りにする。

4. 小さめのフライパンにごま油を熱して3を炒め、酢を加えて煮立ったら火を止める。

5. 器にサラダ菜を敷いて2を盛り、熱い4を回しかけ、レモンの櫛形切りとミニトマトを添える。