

料理名：鶏肉のしそ揚げ

【写真】



【材料（4人分）】

・鶏もも肉	50g × 8切れ
・酒	小さじ2
・揚げ油	適量
・片栗粉	1/2カップ
・赤じそ粉	6g
★ おろししょうが	小さじ1/2
★ しょうゆ	大さじ2
★ 塩	少々
★ こしょう	少々

【作り方】

- ① 鶏肉に酒をふり、★を合わせた調味液に漬ける。
- ② ①にでんぷんと赤じそ粉を混ぜたものをまぶして、油で揚げる。

【ポイント】

人気メニューの「とり肉のレモン煮」をアレンジしたもので、赤じそ粉をまぶして油で揚げた料理です。でんぷんを衣に使うことで、カリッと仕上がります。

赤じそ粉は「ゆかり粉」で売られていることもあります。
塩味が付いているので使いすぎには気をつけてください。

