

鶏肉のごまだれかけ



ごまだれは鶏肉の他にも、魚やイカ、じゃがいもなどにも合いますよ。

《調理のポイント》

濃いめの味なので鶏肉の下味はあまりつけなくてOKです。

◇材料（10個分）◇

- 鶏もも肉切り身 10個
- ◎塩 ひとつまみ
- ◎酒 大さじ2
- 片栗粉 100g
- 揚げ油 適量
- ★砂糖 大さじ2
- ★しょうゆ 大さじ2
- ★みりん 大さじ1
- ★水 大さじ3
- 酢 大さじ1
- 白すりごま 大さじ4

◇作り方◇

- ① 鶏肉に◎の調味料で下味をつけます。（30分くらい）
- ② 片栗粉をまぶして油で揚げます。
- ③ フライパンや鍋などに、★の材料を入れて軽く煮立てます。
- ④ 酢と白すりごまを入れてタレを作り、揚げたての鶏肉にかけます。