

油淋鶏（ユーリンチー）



揚げた鶏肉に、甘酸っぱいタレをからめた人気メニューです。

《調理のポイント》

鶏肉はからあげくらいの大きさです。中までしっかり火を通してください。

◇材料（10個分）◇

- ・鶏もも肉 10個
（1個40gくらいの切り身）
- ・酒 大さじ2
- ・◎片栗粉 大さじ3
- ・◎小麦粉 大さじ2
- ・揚げ油 適量
- ・★にんにく 小さじ1/2
- ・★しょうが 小さじ1/2
- ・★しょうゆ 大さじ3
- ・★酢 大さじ1.5
- ・★砂糖 大さじ4
- ・★ねぎ 1/3本
- ・★ごま油 小さじ2
- ・★水 大さじ2

◇作り方◇

- ① 鶏肉に酒で下味をつけます。
- ② にんにく、しょうが、ねぎはみじん切りにします。
- ③ ★の材料を小鍋に入れて、加熱しタレを作ります。
- ④ 片栗粉と小麦粉を合わせ、鶏肉にまぶして油で揚げます。
- ⑤ ③のタレをからめます。