

あんかけから揚げ

【材料 4人分】

	鶏もも肉	4切(60g程度のもの)
	片栗粉	40g
下味	しょうゆ	大さじ1
	おろしにんにく	小さじ1/4
	おろししょうが	小さじ1/2
	酒	小さじ1
	揚げ油	適量



<あんかけのあん>

A	和風だしの素	小さじ1/3
	おろししょうが	小さじ1/4
	しょうゆ	小さじ2
	砂糖	大さじ1
	みりん	小さじ2
	片栗粉	小さじ1/3
	水	少量

【作り方】

- ① 鶏もも肉は下味の調味料につけておく。
- ② あんかけのあんのAを鍋に入れて煮立たせ、水溶き片栗粉を入れて「あん」を作っておく。
- ③ 下味をつけた鶏もも肉に片栗粉をまぶし、175℃程度の油で揚げる。
- ④ 揚げた鶏もも肉を皿に盛り付け、②の「あん」をかける。