油淋鶏（ユーリンチー）

【　材 料　】　４人分

	〈目安量〉	〈切り方〉
・鶏もも肉	400g	大きめ一口大（３～４cm角）
▼下味		
・おろししょうが	小さじ1	
・酒	小さじ2	
・しょうゆ	大さじ1	
・片栗粉	大さじ5	
・揚げ油	適量	
▼たれ		
・にんにく	小さじ1	みじん切り
・しょうが	小さじ1	みじん切り
・ねぎ（1/3本）	40g	みじん切り
・しょうゆ	大さじ1	
・酢	大さじ1	
・砂糖	小さじ2	
・豆板醤	少々	



【　作 り 方　】

① 下味の調味料をもみ込んで、２０分ほどおく。

② たれの材料を混ぜて加熱しておく。

③ ①の鶏肉に片栗粉をまぶす。

④ １７０℃に熱した油に鶏肉を入れ、濃いきつね色になるまでときどき返しながら４～５分揚げて火を通す。

⑤ 油を切って器に盛り、②のたれをかける。

カリっと揚げたてにねぎたっぷりの香味だれが最高です！

区公式HPで
順次公開！