

◎ 油淋鶏（ユーリンチー）

<材料>

鶏もも肉	400g
片栗粉	適量
揚げ油	適量

<ソース>

濃口醤油	大さじ3
砂糖	大さじ2.5
水	小さじ1.5
酢	大さじ1
白ねぎ（みじん切り）	5cm
白ごま	大さじ1

（作り方）

・油淋鶏ソース

- ① 醤油、砂糖、水を鍋に入れ、一煮立ちさせる。
- ② 冷ましてから、酢、白ねぎ、白ごまを入れる。

・鶏肉

- ① 分厚いところを開いて、厚さを均等にする。
- ② 鶏肉に片栗粉をまぶして、170℃の油で火が通るまで揚げる。
- ③ 食べやすい大きさに切って、ソースをかける。

◎ ワンポイント

豚肉や厚揚げ、蒸し野菜にもよく合います。