つくってみませんか？

レモンのさっぱりしたタレがおいしい♪

＜揚げ鶏のレモン煮＞



材料(4こ分)

とりもも肉	・・・	4切れ(240g)
酒(下味)	・・・	小さじ1
塩(下味)	・・・	ひとつまみ(0.5g)
片栗粉	・・・	適量(40gくらい)
揚げ油	・・・	適量
○さとう	・・・	大さじ3
○しょうゆ	・・・	大さじ1
○レモン汁	・・・	小さじ1
○水	・・・	大さじ1

作り方

① とり肉に片栗粉をつけて揚げる。

② ○の調味料から、さとう、しょうゆ、水を煮たてた後、レモンを入れてタレをつくる。

③ ①で揚げたとりにくを、②の鍋にいれ、タレとからめてひとにたちさせて完成♪



