

鶏の唐揚げ レモンソース



材料) 2人分

鶏もも肉1枚

A=日本酒大さじ1、塩小さじ2/3、黒胡椒適量

片栗粉適量

レモン汁大さじ1と1/2

みりん・濃口醤油各大さじ1

青ネギ1本分小口切り

おろし生姜小さじ1

炒りごま適量

揚げ油適量

作り方)

1. ボウルにAを入れてよく混ぜる。
2. 鶏もも肉は食べやすい大きさ（1個につき35gほど）に切り、1に入れてよく馴染ませ、10分ほど置く。
3. 別のボウルにレモン汁を搾り入れ、みりん、濃口醤油、青ネギ、おろし生姜、炒りごまを入れてよく混ぜる。
4. 2に片栗粉をまぶしてさらに10分ほど置く。
5. 180度の揚げ油で揚げる。
6. バットに移し、タレをかけるか、都度絡めるかして食べる。