

# とりのから揚げレモンソース

4人分

## 【材料】

A【とりもも肉：大1枚（約280g）・酒：小さじ1】

・片栗粉：大さじ8・揚げ用油：適量

B【レモン汁：大1・濃口しょうゆ：大さじ1

・砂糖：大さじ2・みりん：大さじ1・水：大さじ2】



## 【作り方】

①とりもも肉を食べやすい大きさに切る。(市販のから揚げ用にカットされたもので可)

ビニール袋に入れ、酒をかけてもんでおく。

②レモン汁以外のBの材料を火にかけてさっと沸かす。レモン汁を加えたら、すぐに火を止める。

③①に片栗粉をまぶし、160℃で火が通るまで揚げる。

④③のから揚げに②のソースまぶし、全体にからめる。