

## 料理名（ 鶏肉のレモン風味 ）



食品名	材料4人分
鶏もも肉(角切り)	200g
塩・こしょう	少々
酒	大さじ1
片栗粉	30g
揚げ油	適量
砂糖	大さじ2強
しょうゆ	大さじ1強
レモン汁	大さじ1
パセリ	適量

A

### （作り方）

- ① 鶏肉は塩・こしょう・酒で下味をつけておく。
- ② ①に片栗粉をまぶし、中火の油で揚げる。
- ③ Aの調味料を合わせて煮立て、たれをつくる。
- ④ ③に揚げた鶏肉を加え、からませる。
- ⑤ 仕上げにみじん切りにしたパセリを散らす。

### ☆料理についてのコメント

レモンの酸味がアクセントになり、おいしいです。  
鶏肉はカリカリに揚げるのがおすすめです。