

鶏のから揚げ レモンだれ



★料理のポイント★

揚げたてのから揚げは揚げ油を良くきり、熱いうちにたれに漬け込むと味が中までしみこみます。

甘酸っぱいたれで、唐揚げがさっぱり食べられます。

材料	分量 (1人分)	切り方等	作り方
鶏モモ肉(皮なし)	50g	唐揚げ用	①小麦粉、片栗粉をよく混ぜ合わせておく ②鶏肉に①の粉を付け、油で揚げる ③小鍋に◆の調味料を煮立て、砂糖をよく溶かす ＊煮たて過ぎないように注意しましょう ④揚げたから揚げを③のたれにからめる ＊レモンの酸味が好み場合は、しょうゆ・砂糖・水を煮立てて火を止めてからレモン汁を入れると酸味が引き立ちます。
小麦粉	2g		
片栗粉	4g		
揚げ油	適宜		
しょうゆ	2.5g	◆	
砂糖	3g	◆	
レモン汁	3g	◆	
水	3.6g	◆	