

鶏唐揚げの甘酢あんかけ



写真 4人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鰹節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	300g	<調味液>	
塩胡椒	少々	匠味めんつゆ	10g
片栗粉	35g	濃口醤油	5g
揚げ油	適量	酢	15g
玉ねぎ	40g	砂糖	3g
筍	40g	水	30ml
長ねぎ	40g	水溶き片栗粉	15g
ピーマン	20g	(片栗粉:水=1:2)	
パプリカ	20g		
ごま油	12g		

作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切って塩胡椒をふり、片栗粉をまぶして170℃の油で揚げる。
- ②玉ねぎ・筍は薄切り、長ねぎは斜め切り、ピーマン・パプリカは細切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱して②を炒め、<調味液>を加えてひと煮立ちさせる。
- ④③の火を止めて水溶き片栗粉を加えて混ぜ、再度火にかけてひと煮立ちさせる。
- ⑤器に①を盛り付け、④をかけて出来上がり。