



鶏肉の梅酒煮（大人2人・子ども2人分）

<材料>

鶏肉 250g、A（酒 小さじ1、 塩 少々、 こしょう 少々）
片栗粉 大さじ4、 揚げ油 適量
B（しょうゆ 大さじ1、 砂糖 大さじ1、 梅酒 大さじ1）

<作り方>

- ① 鶏肉は一口大に切り、Aで下味をつける。
- ② ①の鶏肉にかたくり粉をまぶす。
- ③ 揚げ油を熱し、②の鶏むね肉を油で揚げる。
- ④ フライパンにBを入れて火にかけ、揚げた鶏肉を入れてたれをからませる。