

鶏肉のレモンソースかけ

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
鶏もも肉	40g	160g	① 鶏肉は、Aで下味をつける。
A { 塩	少々	適宜	② ①の鶏肉に片栗粉をまぶし、180℃の天ぷら油で揚げる。
酒	2g	小2	
片栗粉	7g	適宜	③ 耐熱容器にBの調味料を入れ、電子レンジ500Wで40秒位加熱しタレを作る。
天ぷら油	適宜	適宜	
B { しょうゆ	2g	小1強	④ ②の鶏肉を③のたれでからめる。
レモン果汁	2g	小1強	
さとう	3g	大1と1/3	
水	5cc	大1と1/3	

