鶏肉となすの黒酢あんかけ

材　料		分量		作り方
		１人分	４人分	
	鶏もも肉	４０g	１６０g	① 鶏肉は 2 ㎝の角切り、Ａの調味料で下味をつける。
A	しょうゆ	1.6	小１	
	おろし生姜	0.2g	少々	② ピーマンは 1.5 ㎝の角切り、なすは 1.5 ㎝幅の半月切りにして水につけておく。
	酒	１g	小１弱	
	片栗粉	８g	大３と 1/2	
	なす	２０g	８０ｇ	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。
	ピーマン	５g	２０ｇ	
	天ぷら油	適宜	適宜	④ ①の鶏肉の水気をふき、片栗粉をまぶし 180℃の天ぷら油で揚げる。
B	黒酢	2.6ｇ	小２	
	しょうゆ	２ｇ	大１と 1/3	⑤ ②のなすの水気をふき、なすとピーマンを素揚げする。
	さとう	2.9ｇ	大３と 1/3	
	みりん	１ｇ	小 2/3	⑥ ④の鶏肉と⑤に③のたれをかけて混ぜる。
	水	２ｇ	小２弱	