



# 鶏のからあげ ネギしょうゆかけ

大人気  
メニュー!

## 材料

・鶏もも肉 500g  
・片栗粉 適量

・白ネギ 1本  
・ごま油 大さじ1

**A**

- ・塩 小さじ1/3
- ・こしょう 少々
- ・にんにく 小さじ1/2
- ・しょうが 小さじ1/2
- ・料理酒 大さじ1

**B**

- ・しょうゆ 大さじ3
- ・砂糖 大さじ2
- ・みりん 大さじ1
- ・酢 大さじ2
- ・水 大さじ1

ひとくちだい

ほど

① 鶏もも肉を一口大に切って、**A**をもみこみ、30分程おいておく。

② **B**をまぜておく。(→これがソースになります!)

たてはんぶん

うす

③ 白ネギを縦半分に切ってから、薄くスライスする。

フライパンにごま油を入れて、白ネギを炒める。

いた

しんなりしてきたら**B**を加えて、沸騰したら火を止める。

ふっとう

④ ①の鶏もも肉に片栗粉をよくまぶし、  
170~180℃の油で5分揚げる。

かたくりこ

あ

中まで火が通っていればOK!

一度にたくさん入れると  
温度が下がって  
カリッと揚がりません  
少しずつ揚げよう!

⑤ ソース(**B**)をかけたらできあがり!

