



チキン南蛮

| | |
|-------|------|
| □ 材料 | 約4人前 |
| 鶏モモ肉 | 12切 |
| 卵 | 1個 |
| 小麦粉 | 適量 |
| 塩・胡椒 | 少々 |
| ※ 醤油 | 大さじ4 |
| 砂糖 | 大さじ5 |
| 酢 | 大さじ4 |
| ◆ ゆで卵 | 1~2個 |
| マヨネーズ | 大さじ5 |
| 塩・胡椒 | 少々 |



- 作り方
- 【1】 鶏肉は50g位のそぎ切りにして、塩・胡椒をふり、小麦粉をまぶす。
 - 【2】 ※の材料を鍋に入れ煮立てしておく。
 - 【3】 ◆の材料で、タルタルソースを作る。
 - 【4】 【1】の肉にとき卵をくぐらせて180度の油でゆっくりと揚げる。
 - 【5】 【4】を【2】の南蛮酢につけて、タルタルソースをかける。

