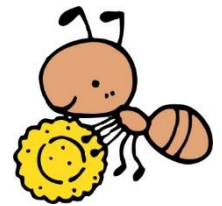




## 鶏のレモン煮



### <材 料>

4人前

鶏もも肉 30g 8個 ※酒 小さじ1 醤油 小さじ1

◎醤油 大さじ2 酒 大さじ2 砂糖 大さじ2 水 大さじ2

☆レモン果汁 大さじ1 片栗粉 適量 揚げ油 適量

### <作り方>

- ① 鶏肉は※の調味料で下味を付ける。
- ② ①に片栗粉をまぶし油で揚げる。
- ③ ◎の調味料を加熱し、☆の調味料を加える。
- ④ ③が熱い内に、②を加え絡めてお皿に盛り付けて出来上がりです。



### <ワンポイント>

いつものから揚げにレモン風味のたれを絡めてさっぱりとした味になりました。  
暑い夏にピッタリのメニューです。