



## 簡単チキンバスケット



### 材 料 2人分

鶏もも肉 ..... 200 g

(調味料A)

濃い口しょうゆ ..... 大さじ2

卵 ..... 1/2 個

酒 ..... 大さじ2

かたくり粉 ..... 大さじ3

みりん ..... 大さじ2

油 ..... 適量

土しょうが (おろし) ..... 大さじ1

### 作り方

- ① 鶏肉を適当な大きさに切り、調味料Aに約1時間つけておく。
- ② ①をざるにあげて余分な水分をとり、溶き卵をからませる。
- ③ ナイロン袋に入れたかたくり粉の中に鶏肉を入れてよくもみこんで、粉が全体に行き渡るようにする。
- ④ 180度に熱した油で揚げる。