

## \*\*\* 鶏のから揚げ \*\*\*

<材 料> 5人分

鶏もも肉700g・・・一口サイズに切る

下味＝醤油大さじ1・土生姜15g（おろす）・青葱の白い部分1本分（みじん切り）

片栗粉適量

山椒塩＝粉山椒＋塩少々

揚げ油

付け合せ＝キャベツ250g・・・千切り

レモン1個・・・くし形切り



### <作り方>

1. ボウルまたはビニール袋に鶏肉を入れて下味の調味料を加えて、手でよくもんでしばらく置く。
2. ①に片栗粉をまぶして170度くらいで揚げ、いったん取り出し200度に温度を上げて再び30秒程揚げる。
3. 器にキャベツを敷き②を盛ってレモン、山椒塩を添える。