

メニュー名: ささみのレモンソース

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
鶏ささみ	4本
塩	ひとつまみ
白こしょう	少々
酒	少々
片栗粉	適量
揚げ油	適量
☆三温糖	大さじ1と1/2
☆濃口しょうゆ	大さじ1
☆レモン汁	小さじ1
☆水	小さじ2

ひとつポイント

鶏ささみは鶏むね肉や鶏もも肉でも代用できます。

大人気のおかずです。

作り方

1. 鶏ささみは筋を取り除き、塩、白こしょう、酒で下味をつけておく。
2. 片栗粉をつけて、180℃の油で揚げる。
3. 小鍋に☆の材料を入れ、煮立たせる。
4. ささみが熱いうちに3をかけ、味をなじませる。

