

甘酸っぱいチキン(4人分)

作り方

- 1 鶏肉を2cmの角切りにする。
- 2 鶏肉に片栗粉をまぶして油でカラッと揚げる。
- 3 鍋に、さとう・酢・しょうゆを入れ沸かす。
沸いたら十割りにしたしその葉も入れる。
- 4 揚げた鶏肉をたれと混ぜる。

材料

鶏もも	160g
片栗粉	20g
油(揚げ油)	16g
さとう	6g
酢	12g
しょうゆ	8g
しその葉	4枚

