

## ■ 油淋鶏(ユーリンチー)

ひと手間でワンランクアップの味



### 《材料》

いか酢ねー120ml、  
鶏のもも肉300g、片栗  
粉適量、唐揚げの素、  
長ネギのみじん切り適  
量、彩り用野菜

### 《作り方》

鶏肉の竜田揚げを作り、手鍋  
に長ネギのみじん切り、いか  
酢ねー25mlを入れ、弱火に  
かける。

煮立ってきたら皿に盛り付け  
た揚げたての唐揚げに手鍋  
のタレをかける。

いか酢ねーの酸味が絶妙な  
油淋鶏の出来上がり!

※約2人前できます