

lune家の鶏のから揚げ



2人分の材料と分量

鶏肉（モモ・ムネお好みで） 1枚（300～400g）
しょうゆ 大さじ1
オイスターソース 大さじ1/2
酒 大さじ1
砂糖 ふたつまみ
ごま油 小さじ1弱
にんにく・しょうが 少々（チューブでいうと1cmくらいずつ）
長ネギ 15g

小麦粉 大さじ4
上新粉（片栗粉でもOK） 大さじ3
水 大さじ4
揚げ油

- 1) 長ネギはできるだけ細かくみじん切りにする。
- 2) ボウルに鶏肉以外の材料を入れてよく混ぜ合わせたら、適当な大きさにきった鶏肉を入れて半日以上漬け込む。（一晚漬け込むのがおススメ）
- 3) ボウルに小麦粉、上新粉、水をあわせて衣を作り、鶏肉を入れてよくからめ、油で揚げる。