

## からあげのマリネ



### [材 料 (4 人分)]

- ・鶏もも肉 . . . . . 500 g
- ・(下味) しょうゆ . . . 大さじ1/2
- ・(下味) 塩 . . . . . 小さじ1/2
- ・(下味) しょうが汁 . . . 小さじ1
- ・片栗粉 . . . . . 大さじ2
- ・きゅうり . . . . . 1/2本
- ・玉ねぎ . . . . . 100 g
- ・人参 . . . . . 20 g
- ・(A) 酢 . . . . . 50cc
- ・(A) 砂糖 . . . . . 大さじ2
- ・(A) 塩 . . . . . 小さじ1/2
- ・(A) こしょう . . . . . 少々
- ・(A) すりおろし玉ねぎ . . 大さじ1
- ・(A) サラダオイル . . . . 25cc

### [作 り 方]

- ① 鶏もも肉に下味をつけ、片栗粉をまぶして中温の油で揚げる。
- ② 玉ねぎを薄切りにして、きゅうりと人参を干切りにする。
- ③ ①と②を盛り付け、(A) を混ぜたものをかける。