

お手軽油淋鶏



材料: から揚げの味付け 1p
(若鶏モモ肉、若鶏ムネ肉)
長ネギ 1/4本
★ はちみつ 大さじ2
★ ぽん酢 大さじ4
★ ごま油 小さじ1
揚げ油 適量



- ①フライパンに多めの油をひき、唐揚げを揚げ焼きしていく。
- ②長ネギはみじん切りにして軽く水にさらしておく。
- ③ボールに★の材料を合わせ②の長ネギも入れる。
- ④お皿に唐揚げを盛り付け③のたれを回しかけて出来上がり。

