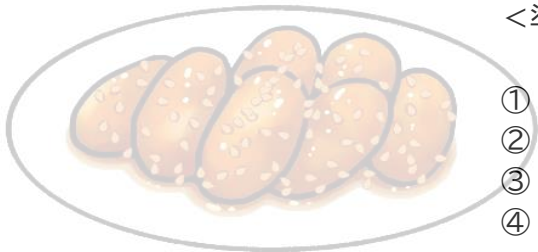


ヤンニョムチキン (小学生4人分)

【材 料】

鶏モモ肉	250g	☆ケチャップ	大さじ2
*しょうが	1かけ	☆コチジャン	2g
*にんにく	1かけ	☆赤みそ	小さじ1弱
*日本酒	小さじ1	☆砂糖	小さじ2
*しょうゆ	小さじ1	☆本みりん	小さじ1強
片栗粉	適量	☆ごま油	小さじ1
揚げ油	適量	☆いりごま	3g

< 準 > ・油を180℃にあたためておく。

- 
- ① 鶏肉は唐揚げ用を使う。*印に漬けておく。
 - ② ①の鶏肉を片栗粉をまぶして油で揚げる。
 - ③ ☆印の調味料を合わせ、煮立たせる。
 - ④ 揚げた鶏肉とタレを絡めて完成！