

# さわやかとい天



調味料はゆかりだけ。  
さわやかな風味がおいしいです。  
衣はサクサク、肉はしっとりや  
わらか。冷めてもおいしいので  
お弁当にもおすすめです。



## 材料(4人分)

鶏もも肉	.....	200g
ゆかり	.....	大さじ1/2
小麦粉	.....	大さじ5
片栗粉	.....	小さじ1
ベーキングパウダー	...	小さじ1/3
水	.....	大さじ1と1/3
油	.....	適量

## 作り方

- ① 鶏もも肉は、食べやすい大きさに切ってビニール袋に入れ、ゆかりをふり、もんでしばらく置いておく。
- ② ボールに小麦粉・片栗粉・ベーキングパウダー・水を入れ、練らないようにさっと混ぜて衣を作る。
- ③ ①に②をつけ、170～180℃の油で揚げる。
- ④ 火が通ったらバットにあげて、油をきいたらできあがり。

