

調理員さんおすすめレシピ

鶏ささみのレモンしょうゆかけ

材料（4人分）

- ・鶏ささみ 8本
- ・酒 大さじ2
- ・片栗粉 適量
- ・油 適量

(A)

- ・しょうゆ 50ml
- ・砂糖 50ml
- ・レモン汁 50ml



作り方

※油を使うときは、保護者の方と一緒にいき、十分に注意してください。

- 1 鶏ささみは、酒をふりかける
- 2 1に片栗粉をつけて、油で揚げる。
- 3 Aの調味料を合わせて火にかける。
- 4 揚げたささみに3をかけて完成♪

※レモン汁は、火にかけるとすっぱさがなくなってしまうので、出来上がった後に好みにより追加して入れても良いですよ。