

# 美味!伊達な御馳走



## ～材料～



鶏むね肉	300 グラム
■塩レモン (ペースト)	大さじ 1
■にんにく (チューブ)	小さじ 1/2
■酒	大さじ 1
片栗粉	適量
油	適量
ブラックペッパー	適量

## 【塩レモン唐揚げ】

## ～作り方～

1

鶏肉を一口大に切り、ブラックペッパーを全体にかける。

2

ボウルやポリ袋などに■の調味料と鶏肉を入れて揉み込む。  
10～30分ほど寝かせておく。

3

バットに片栗粉を入れ、味を付けた鶏肉を入れて片栗粉をまぶす。

4

180度の油で揚げる。

5

6

7

8