

# ささみのしモン和え



## 【材料：約1人分】

|      |     |
|------|-----|
| ・ささみ | 50g |
| ・酒   | 1 g |
| ・片栗粉 | 3 g |
| ・揚げ油 | 適量  |

|       |       |     |
|-------|-------|-----|
| ・しょうゆ | 1.2 g | } A |
| ・みりん  | 1.2 g |     |
| ・三温糖  | 1.2 g |     |
| ・酒    | 1.2 g |     |
| ・レモン汁 | 1.2 g |     |

レモンの酸味がさわやかで、  
食欲をそそるんだよね～



## 【作り方】

- ① ささみは筋を取り除き、酒をふりかける。
- ② 片栗粉をまぶす。
- ③ たっぷりの油できつね色になるまで揚げる。
- ④ 鍋にAの調味料を入れて煮立たせて火をとめる。最後にレモン汁を加える。
- ⑤ ④の鍋に③のささみを入れて和える。