

## 12/25 (金) ヤンニョムチキン (加藤 奈美さん)

(材料2人分)

{ 鶏もも肉：1枚  
塩こしょう：適量  
片栗粉：適量  
サラダ油：大さじ1  
A { ケチャップ：大さじ1  
酢：大さじ1  
濃口醤油：大さじ1  
砂糖：大さじ1  
コチジャン：小さじ1  
いりごま：適量

- ① 鶏肉は一口大に切り、塩こしょうをふる。
- ② ビニール袋に片栗粉を入れ、その中に①の鶏肉を入れて、ビニールの口をしっかり持ち、振りながら片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油をしき、②の鶏肉を並べて、火をつけ、中火でしっかり中まで火を通す。
- ④ ボウルにAを入れて混ぜ合わせておく。
- ⑤ ③のフライパンの余分な脂をクッキングペーパーでふき取り、④を加えて全体に絡める。
- ⑥ 器に、⑤を盛り、ごまをふる。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。