

## 9/2 (木) 鶏手羽から揚げの甘酢ソースかけ (黄 郁卿さん)

(材料 2 人分)

鶏手羽先：6 本

A { 濃口醤油：小さじ2  
酒：小さじ2

片栗粉：適量

(甘酢ソース)

生姜・長ねぎ：各適量

B { 砂糖：大さじ1  
濃口醤油：大さじ2  
酢：大さじ2  
酒：大さじ1  
薄口醤油：小さじ1  
ごま油：小さじ1/2~1  
ラー油：少々

(付け合わせ)

{ レタス：適量  
かいわれ菜：1/3パック  
ミニトマト：2~3個

- ① 鶏手羽先は先の方を関節で切り落とし、裏側の骨に沿って深めの切り込みを入れ、A で下味をつけて、しばらく置く。
- ② ①の鶏手羽先の汁気をふき取り、片栗粉を全体に薄くまぶして、170℃に熱した油に入れ、色がつくまで揚げて、最後に温度を上げ、カラッと揚がったら、油を切る。
- ③ 甘酢ソースを作る。生姜と長ねぎはみじん切りにする。ボウルに B を入れて混ぜ、生姜と長ねぎを加えて混ぜ合わせる。
- ④ レタスは 1 cm幅の細切りにして、ミニトマトは横半分に切り、かいわれ菜は根を取って2等分する。
- ⑤ 器に④のレタスとかいわれ菜を敷いて、②の手羽先を盛り、③の甘酢ソースをかけて、周りに④のミニトマトを飾る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。