



## 鶏の梅風味焼き

### 材料 (4人前)

鶏もも肉	1枚(約300グラム)
薄力粉	大さじ2
サラダ油	適量
きび砂糖	小さじ2
こいくちしょうゆ	大さじ2
みりん風調味料	大さじ2
合成清酒	小さじ1
梅干し	12グラム
大葉	2枚

### 作り方

- ① 一口大に切った鶏肉に、小麦粉を薄くまぶす。
- ② フライパンに油を敷き、揚げ焼きする。
- ③ 梅干しの種を除き、みじん切りにする。
- ④ 大葉をみじん切りにする。
- ⑤ 鍋に②の鶏肉と調味料、③、④を入れ火にかけ、お肉に絡めたら完成です♪