

# 料理名 初夏の野菜のチキン南蛮風

材料 (3人分)

鶏もも肉唐揚げ用…6個

料理酒…大さじ1

塩…小さじ1

片栗粉…適宜

サラダ油…適宜

ポン酢…大さじ2

●タルタルソース

ゆで卵（固ゆで）…2個

マヨネーズ…大さじ2

酢…小さじ1

砂糖…小さじ1/2

キュウリ（粗みじん切り）…1/2本

ミョウガ（輪切り）…1個

こしょう…少々

トマト（さいの目切り）…1個

キュウリ（乱切り）…1/2本



## 作り方

(1)	ボウルにタルタルソースを作る。ゆで卵をつぶし、材料を混ぜ合わせておく。
(2)	フライパンにサラダ油を180度に熱し、料理酒と塩をもみ込んだ鶏もも肉に片栗粉をまぶし唐揚げにしてボウルに入れ、ポン酢を回しかける。
(3)	皿に(2)を盛り付け、タルタルソースをかけ、トマトとキュウリをちらし出来上がり。