



アレンジ② ねぎソースがけ



ねぎたっぷりが
おいしい♪

ねぎの風味と甘辛味のソースでご飯が
すすみます！

材料(4人分)

・ 鶏肉の塩麴唐揚げ	8 個分
・ ごま油	大さじ 1 (12g)
・ ねぎ (みじん切り)	1/2 本 (50 g)
A	
┌・ しょうゆ	大さじ 1 (18g)
├・ 酒	大さじ 1 (15g)
└・ 砂糖	小さじ 2 (6 g)

手順

- ①ごま油を熱し、ねぎを炒める。
- ②A を入れて、さっと煮る。
- ③唐揚げに②をかける。

ねぎは、長ねぎ、小ねぎ、どちらでも
おいしくできます。