

～＊～ささみのレモン煮～＊～

<材料 4人分>

ささみ……………150g

酒……………小さじ1

塩、こしょう…少々

片栗粉……………大さじ1

揚げ油……………適量

=レモンだれ=

うすくち醤油…小さじ1

みりん……………小さじ1

砂糖……………小さじ1

レモン果汁…小さじ1

水……………大さじ1



<作り方>

- ①ささみは一口大に切り、塩、こしょう、酒で下味をつける。
- ②①に片栗粉をつけてきつね色になるまで揚げる。
- ③鍋にレモンだれの調味料を入れ沸かし、揚げた②のささみを入れからめる。

※ささみのレモン煮は大人気のメニューです。よく食べていました。

レモンがさっぱりしておいしいですよ。