

鶏マヨ

材料 (2人分)

| | |
|----------|--------|
| 鶏もも | 1枚 |
| 下味 | |
| ├ にんにく | 小さじ1 |
| ├ しょうが | 小さじ1 |
| ├ しょうゆ | 小さじ2 |
| ├ 酒 | 小さじ2 |
| └ 塩・こしょう | 少々 |
| 衣 | |
| ├ 片栗粉 | 大さじ2 |
| └ 卵 | 1個 |
| マヨネーズ | 大さじ3~4 |
| トマトケチャップ | 小さじ1.5 |
| コンデンスミルク | 大さじ1 |
| 揚げ油 | 適量 |



作り方

1. にんにく、しょうがは、すりおろしておく。
2. 鶏ももは下味がしみこみやすいよう、竹ぐしで突いてから一口大に切り、にんにく、しょうが、しょうゆ、酒、塩・こしょうでもみこむように下味をつけておく。
3. 鶏ももに片栗粉をまぶし、溶き卵に合わせからめる。
4. 170℃ぐらいの揚げ油で鶏ももを2度揚げする。
(2度目は最後に高温で揚げる)
5. ボウルにマヨネーズ、トマトケチャップ、コンデンスミルクを混ぜ鶏ももを入れて和える。
お好みでレモン汁を加える。

| | |
|--------|-------|
| 所要時間 | 30分 |
| 主な調理器具 | フライパン |