

# 油揚げの揚げ物

～鶏肉料理～

(約4人分)



## 材料

油揚げ	2枚	
鶏胸肉	120g	
梅味噌		
大葉		
梅味噌	30g	赤味噌
		梅肉
		2t
		すりつぶし
		味醂
		1T
		酒
		2t
		卵黄
		1個分
揚げ油	適量	

## 作り方

- ① 小鍋に赤味噌、梅肉、味醂、酒を入れ火にかけてよく練る
- ② 火からおろし、卵黄を入れ、素早く混ぜておく
- ③ 油揚げは2つに切り袋にする
- ④ 全体に梅味噌を薄く塗り、大葉で鶏肉をはさみ、切り端も適当に入れ爪楊枝でとめる
- ⑤ 中温度の油で揚げる