

# オーブンモチコチキン

オーブンで焼くから揚げ風チキン



## 材料(4人分)

鶏もも肉	……	2枚
おろし生姜	……	小さじ1
醤油	……	大さじ1
酒	……	大さじ1
ごま油	……	大さじ1
塩	……	小さじ1/4
砂糖	……	小さじ1
<衣>		
片栗粉	……	40g
もち粉	……	40g

## 作り方

- 1 鶏肉は一枚を8-10等分に切り、おろし生姜、醤油、酒、ごま油、塩、砂糖をもみこみ20分から1時間おく。
- 2 片栗粉ともち粉をあわせておく。
- 3 1のつけ込んだ鶏肉をキッチンペーパーの上に取り出し汁気をきる。
- 4 2、3をビニール袋に入れ、空気を入れてよく振って粉を肉にまんべんなくつける。余分な粉を振り落とし、皮を上にしてキッチンペーパーの上に並べる。
- 5 230℃に予熱にしたオーブンで20-25分焼く。