≪鶏肉の韓国風チリソース≫

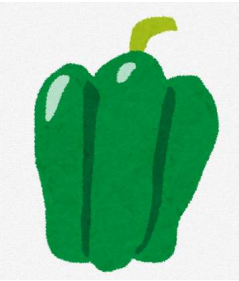
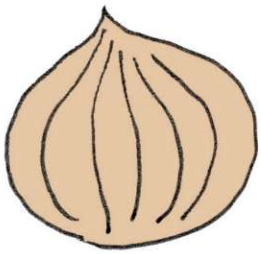
材料…下ごしらえ		４人分
鶏もも肉		500ｇ
塩・こしょう		各少々
片栗粉		適量
たまねぎ		1/4 個
しいたけ		２枚
さつまいも		50ｇ
ピーマン		１個
赤パプリカ		1/4 個
黄パプリカ		1/4 個
揚げ油		適量
スウィートチリソース	調味料	1/2 ｶｯﾌﾟ
コチュジャン	調味料	大さじ１
水	調味料	大さじ１
韓国のり		適量
白髪ねぎ		適量

＜作り方＞

１．鶏もも肉、野菜は小さめの一口大に切る。
　　合わせた調味料をひと煮立てさせておく。

２．鶏もも肉は塩、こしょうをし、片栗粉をまぶす。

３．野菜を素揚げした後、続けて鶏もも肉を揚げる。

４．揚げたての３に合わせた調味料を加える。

５．皿に盛り付け、韓国のりと白髪ねぎをトッピングする。