

鶏肉の玉ねぎソースかけ



材料（4人分）

鶏もも肉（50g）	4枚
玉ねぎ（みじん切り）	50g
Aしょうゆ	小さじ2
A砂糖	小さじ2
A酒	小さじ1
Aみりん	小さじ1
A水	小さじ2
水溶き片栗粉	適量

【作り方】

- 1 鶏肉は両面焼いておく。
- 2 分量外の油で玉ねぎを炒め、火が通ってきたら、Aの調味料を加え煮合わせる。
- 3 水溶き片栗粉を入れ軽くとろみをつけ、できたタレを鶏肉にかけたら完成。

【ひとくちメモ】

- 甘みのあるタレで子どもたちにも食べやすい味のソースです。
ハンバーグのソースにしても合います。
- 玉ねぎはおろしてもおいしいです。