

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。