

万能つゆにお酢と生姜を加えて後味のすっきりとした揚げ物のマリネに仕上げました。

## 揚げ鶏の和風マリネ

### 材料

2人分

鶏もも肉	・・・	200g
塩胡椒	・・・	少々
酒	・・・	小さじ2
片栗粉	・・・	適量
茄子	・・・	1個
玉ねぎ	・・・	30g
人参	・・・	30g
揚げ油	・・・	適量

### <調味液>

万能つゆ	・・・	80ml
穀物酢	・・・	40ml
針生姜	・・・	10g

### 作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切って塩胡椒・酒で下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ②茄子は乱切りにして火が通るまで素揚げする。玉ねぎは薄切り、人参は千切りにしてさっと数秒素揚げする。
- ③鍋に<調味液>を合わせてひと煮立ちさせ、火を止めたら①・②を10分程度漬け込む。器に盛り付けて出来上がり。

写真 2人分



### ご提案品 文右衛門 万能つゆ

国産原料にこだわった化学調味料無添加の『万能つゆ』です。国産再仕込み丸大豆醤油となま醤油をバランスよく配合し、焼津産鰹厚削りと北海道産真昆布からじっくり煮出しただしを合わせました。さらに追い鰹として、枕崎産近海1本釣りの本枯節で香りを付与しています。