



葉玉ねぎ南蛮

材料・分量（4人分）

● 葉たまねぎ	3~4本
● ゴマ油	少々
● 片栗粉	大さじ2
A（ねぎ塩ソース）	
● 塩	8g
● おろしにんにく	15g
● 水	600cc
● しょうゆ	小さじ1
● チキンコンソメ	2g
● 味の素	少々
● ブラックペッパー	少々
● 本だし	2g
B（鶏南蛮）	
● 鶏肉	100g
● 小麦粉	適量
● 卵	1個
● 揚げ油	適量

作り方

- 1 葉玉ねぎをあらみじん切りにする
Aの材料を全て鍋に入れ沸騰したら、葉玉ねぎを入れ一煮立ちさせ水溶き片栗粉でとろみをつけて最後にゴマ油を入れてソースをつくる
- 2 鶏肉を適当な大きさに切って、小麦粉をまぶした後、溶き卵とおし油で揚げる
ネギ塩ソースをかけて出来上がり

セールスポイント

忙しいときは惣菜のから揚げを温めて、ネギ塩ソースをかけるだけでワンランク上の料理に変身