

## ピーナツと鶏肉の揚げ物

材料(4人分)

ピーナツ乾燥……………1/2 カップ  
鶏もも肉……………小1枚  
地酒……………大さじ2  
しょうゆ……………大さじ1  
さつま芋……………小1個  
小麦粉……………カップ 1/3  
米粉……………カップ 1/3  
卵……………小1個  
水……………30 cc  
塩……………小さじ 1/3  
揚げ油



### 【ピーナツと鶏肉の揚げ物の作り方】

鶏肉は2cm角に切り地酒としょうゆに20分ほど浸ける。

さつま芋は洗って皮付きのまま1cmのサイコロに切り、しばらく水に浸けてあく抜きをし、水気を切る。

小麦粉と米粉を合わせて混ぜておく。

卵を溶き、水と塩を加えて混ぜピーナツと を合わせる。

に の材料を調味液ごと加えて混ぜる。

170 ぐらいに熱した揚げ油に、 をスプーンですくい入れて揚げる。