

# チキン南蛮

## 材料 (2人分)

鶏もも	2枚
薄力粉	適量
溶き卵	1個分
塩・こしょう	少々
<b>タレ</b>	
└ 酢	50cc
└ しょうゆ	25cc
└ みりん	50cc
└ 砂糖	大さじ2
└ トマトケチャップ	大さじ1/2
└ ウスターソース	大さじ1/2
└ 塩	小さじ1/2
└ こしょう	少々
└ レモン汁	少々
<b>タルタルソース</b>	
└ マヨネーズ	100cc
└ ゆで卵	1個
└ ピクルス	大さじ1
└ 玉ねぎ	大さじ1
└ ケツパー	大さじ1/2
└ パセリ	小さじ1
└ 塩・こしょう	適量
キャベツ	適量
揚げ油	適量



## 作り方

1. 鍋に**タレ**の材料を入れ、煮立てる。  
(生姜や人参や玉ねぎの切り端をいれたり、鷹の爪の輪切りを入れるといいです)
2. **キャベツ**のせん切りを作る。
3. **鶏もも**に**塩・こしょう**し、**薄力粉**をまぶし**溶き卵**にくぐらせて、**油**で揚げる。
4. 揚げた**鶏もも**を**タレ**につけて衣をしっとりさせる。
5. フードプロセッサーに**ゆで卵**、**マヨネーズ**以外の**タルタルソース**の材料を入れみじん切りにして、キッチンペーパーで水気を取りボウルに入れる。  
**ゆで卵**もみじん切りにして、ボウルに入れ**マヨネーズ**を加えてあえる。  
(**ゆで卵**のみじん切りは、包丁でしたほうがおいしくできます)
6. 器に**キャベツ**を敷き**鶏もも**を盛り、**タルタルソース**をたっぷりかける。

所要時間	30分
主な調理器具	フライパン、フードプロセッサー