

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



## 鶏もも肉のゴマだれ揚げワンタン

### 材料 (4人分)

鶏もも肉	200g	砂糖	小さじ2
酒	大さじ1	しょうゆ	大さじ1
しょうゆ	大さじ1	酢	大さじ1
ワンタンの皮	24枚	白すりごま	大さじ1
サラダ油	適量	長ねぎ	適量

### 作り方 (調理時間:約25分)

- 1 鶏もも肉は2.5cm～3cm角にカットし、ボウルに鶏もも肉、酒、しょうゆを混ぜ合わせて5分程おいて味をなじませる。
- 2 ワンタンの皮に①を乗せて縁に水(分量外)をつけ、ワンタンの皮をもう1枚取り、端が合うように上にのせ、まわりをとめ、残りも同様に作る。
- 3 フライパンにサラダ油を深さ2センチくらいまで入れて、160度に熱し、じっくりと揚げ焼きにする。
- 4 Aの材料を混ぜ合わせ、ごまだれを作る。長ねぎは白髪ねぎにする。
- 5 お皿に③を並べ、白髪ねぎをお好みで乗せ、ごまだれをかける。

パリッとサクッとジューシー！  
ごまだれと鶏肉の旨みが  
絡み合った絶品おつまみレシピ！

〈レシピ使用商品〉  
・ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
ワンタンの皮  
・国産げんき和どり もも正肉

