

# 鶏唐揚げのごまレモン風味



## 【材料】（4人分）

市販の唐揚げ	10個
市販のカット野菜	1袋
市販のカット細葱	適量

## 《タレの材料》

・いりごま(白)	大さじ2
・醤油	大さじ2
・マヨネーズ	大さじ1
・砂糖	大さじ1
・レモン汁	大さじ2

## 【下準備】

- ① 《タレの材料》を混ぜ合わせる。
- ② 唐揚げを電子レンジで温める。

## 【作り方】

1. ボウルに、①のタレと②の唐揚げを入れ混ぜ合わせて30分程漬け込む。
2. 皿にカット野菜を盛り付ける。
3. 1.を2.の皿に盛りつけてできあがり。



## ひとくちメモ

- ★惣菜の唐揚げにひと工夫すれば時短でおいしい一品に。
- ★惣菜、カット野菜を賢く利用しよう。