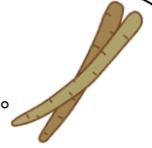


【材料】4人分

- ・とりもも肉 150g
- ・酒 小さじ1
- ・塩 1つまみ
- ・ごぼう 1本
- ・かたくり粉 適量
- ・揚げ油 適量
- A 濃口しょうゆ 大さじ1
- ・さとう 大さじ1.5
- ・みりん 大さじ1
- ・水 大さじ2

【作り方】

- ① とり肉は一口大に切り、酒と塩で下味をつけておく。
- ② ごぼうは5mmの厚さでななめ切りにし、水にさらしておく。
- ③ Aの調味料と水を合わせて加熱し、タレを作る。
- ④ とり肉・ごぼうにかたくり粉をまぶして、油で揚げる。
- ⑤ ④をタレとからめる。



学校給食から県内全域に広まり、  
山口県のソウルフードとなった料理です。

