

塩スタチ  
レシピ

# 『 ス タ チ 鶏 天 』

## 材 料

鶏肉	250g
のれす酒薄み	大さじ3
むね肉	大さじ1
スタチ酢	小さじ1
しょう油	小さじ1
塩スタチ	小さじ1
小麦粉	大さじ2
粉	大さじ2
衣	大さじ2
小片米細水	適量
スタチ	適量
切りした大葉	分量分



## 作り方

- ① 鶏肉を一口大に切る。
- ② 切った鶏肉をタレに漬け込み、冷蔵庫で2時間置く。
- ③ 鶏肉に衣をつけて、180℃の温度で揚げる。
- ④ スタチのスライスを添える。