# 甘辛れんこんチキン！簡単ヤンニョム風

## 材料　（もも肉１枚分）

鶏もも肉１枚　　れんこん 200g
片栗粉 小さじ２　　小麦粉小さじ２　　油小さじ２
★コチュジャン 大さじ１　　★砂糖小さじ２
★酒小さじ２　　★みりん 小さじ２
★醤油小さじ１　　★白ごま適量

## 作り方

1
鶏肉を切ります。厚さが全体的に同じになるように！

2 れんこんは皮をむき、1.5cm 幅の半月切り(1/2 切り)にします。大きい場合はいちょう切り　(1/4 切り)でもいいです。

3 袋に片栗粉と小麦粉を入れて合わせています。そこへ切った鶏肉を入れてふりふり！しっかり粉をまぶします！

4 フライパンに油を入れ中火で鶏肉を焼きます。鶏肉に火が通ったられんこんも投入します。

5 れんこんにも火が通ったら★の調味料を入れます。全体に絡ませたら完成です！

### コツ・ポイント

鶏肉は厚さを同じにすることで火の通りが均一になります♪