

# 長芋と鶏肉のごっごっ揚げ



<材料> 子ども4人分

長芋	80g		
鶏こま切れ肉	120g		
A	にんにく	ひとかけ 約2g (チューブなら3cm)	
	しょうが	ひとかけ 約2g (チューブなら3cm)	
	いりごま	小さじ1	
	しょうゆ	小さじ1/2	
	砂糖	1つまみ	
	塩	1つまみ	
	酒	小さじ1/3	
	卵	1/4個	
	B	片栗粉	大さじ1
		小麦粉	大さじ1
揚げ油	適量		

(作り方)

- ① 長芋は皮つきのまま1cm角に切る。
- ② ボウルに鶏肉とAを入れて混ぜ、10分くらいなじませる。
- ③ ②に溶き卵、長芋を加えて混ぜ、Bを加えてさらに混ぜる。
- ④ スプーンですくって落としながら油で揚げる。