

# チキン南蛮



## 作りかた

- 鶏肉は1枚を6等分して、肉の分厚い部分にかくし包丁をいれ、**A**につけ込み、15分以上おく。
- 耐熱容器に**B**を入れ **レンジ 600W 約2分** で加熱し、かき混ぜ、甘酢ダレを作る。
- 耐熱容器に卵を入れ **レンジ 500W 約1分** で加熱し、**C**を加えフォークで卵が細くなるようにかき混ぜ、タルタルソースを作る。
- ポリ袋（市販）に片栗粉を入れ、①の汁けをかるく切って加え、もみ込むようにしてまぶす。
- ポリ袋から取り出した④の余分な片栗粉をたたいて落とし、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
- ⑤を**中段**に入れ **39 チキン南蛮** で加熱する。
- 加熱後、すぐに鶏肉を②の甘酢ダレにつけ、皿に盛りつけ、③のタルタルソースを添える。

### 加熱の目安

加熱：約24分

### 1回に作れる分量

2~4人分

### 使用付属品



テーブルプレート  
中段

### カロリー

440kcal

### 塩分

3.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。  
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	2人分 (6個)	3人分 (9個)	4人分 (12個)
鶏もも肉（皮つき、1枚約250gの物）	1枚	1・1/2枚	2枚
<b>A</b> しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
<b>A</b> 酒	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
<b>A</b> しょうが（すりおろす）	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
<b>A</b> 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
片栗粉	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
〈甘酢ダレ〉 <b>B</b> しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ2
〈甘酢ダレ〉 <b>B</b> 酢	大さじ1	大さじ2	大さじ2
〈甘酢ダレ〉 <b>B</b> 砂糖	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2
〈甘酢ダレ〉 <b>B</b> 赤とうがらし（乾燥、小口切り）	1/4本	1/2本	1/2本
〈タルタルソース〉 卵（溶きほぐす）	1/2個	1個	1個
〈タルタルソース〉 <b>C</b> ピクルス（みじん切り）	1/2個	2個（約40g）	2個（約40g）
〈タルタルソース〉 <b>C</b> マヨネーズ	大さじ2	大さじ4	大さじ4
〈タルタルソース〉 <b>C</b> 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

### チキン南蛮のコツ

#### 2人分は

**39 チキン南蛮 少人数** で加熱します。

#### 骨付きの鶏肉は

仕上がり調節 **強** で加熱します。

#### 汚れが気になるときは

アルミホイルまたはオープンシートを敷きます。