

鶏の青梅タルタルソース



▼材料（2人分）

- 鶏もも肉 …2枚（300g）
- 青梅のシロップ漬け …2個
- 茹で卵 …1個
- パセリ …適宜
- A：マヨネーズ、塩、こしょう …各適量
- 塩、こしょう、小麦粉 …各適量
- サラダ油 …適量

▼作り方

- ① 鶏もも肉は塩、こしょうして小麦粉をふってサラダ油で両面焼く。
- ② 青梅のシロップ漬けは種を除いてみじん切りにし、茹で卵のみじん切りとAを混ぜる。
- ③ ①に②をかけ、パセリのみじん切りをふる。

<参考：青梅のシロップ漬け>

- ① 青梅（300g）は針で全体に穴をまんべんなくあけ、かぶる程の水を加えて一晩置き小さな泡が出る70度で柔らかくなるまで煮る。
- ② 水（200cc）と氷砂糖（100g）を鍋に入れて、氷砂糖が溶けるまで煮立て粗熱を取り一週間漬ける。