



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	4枚
鶏のササミ	4枚
塩・コショウ	適量
薄力粉	25g
片栗粉	25g
卵	1/2個
水	30ml
サラダ油	適量
マヨネーズ	大さじ2
白ワイン	大さじ2

作り方

1. ササミはそぎ切りにし、塩・コショウをする。
2. ボウルに薄力粉、片栗粉、卵、水を入れてよく混ぜ合わせ、衣を作る。
3. グリルスライスチーズ、マヨネーズ、白ワイン、塩を混ぜ合わせ、チーズソースを作る。
4. 鍋にサラダ油を入れて熱し、1のササミに2の衣をからめて揚げる。
5. 揚げあがったらレンジで温めた3をかけ、コショウをかける。

ワンポイント!

カリッと揚げたフリットに合わせるのには、白ワイン香る大人のチーズソース。ワインのアルコールが気になる場合は、鍋で煮切ってから使います。