

## 鶏肉のパン粉焼き

<材料 4人分>

鶏もも肉	1枚(300g)
塩	ひとつかみ
卵	1/2個
小麦粉	大さじ4
水	大さじ2
パン粉	40g
粉チーズ	大さじ1
油	適量

<<作り方>>

- ① 鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩をまぶし、下味をつける。
- ② ボウルに卵を割り入れて混ぜ、小麦粉、水を加えて、ダマがなくなるまでよく混ぜ、バッター液を作る。
- ③ 別のボウルに、パン粉、粉チーズを混ぜ合わせておく。
- ④ ①の鶏肉をバッター液にくぐらせ、③の衣をつける。
- ⑤ フライパンに油をしき、④の鶏肉の中まで、しっかり火が通り、焼き色がつくまで焼いたら、出来上がり！！

## クレープ生地

<材料 約8枚分>

ホットケーキ	200g
ミックス	
卵	1個
牛乳	200ml
バター	10g
油	適量

★お好みのもの

ホイップクリーム  
好きな果物

<<作り方>>

- ① バターは電子レンジか湯煎で溶かしておく。
- ② ボウルにホットケーキミックスと溶いた卵と溶かしたバターを入れ、軽く混ぜる。
- ③ ②に牛乳を3~4回に分けながら入れる。牛乳を入れるたびによく混ぜる。
- ④ フライパンに油をひき、お玉の8分目ぐらいの生地を流しこみ、フライパンを傾けながら回して生地を伸ばし、中火で焼く。
- ⑤ 片面がうっすら焼けたら裏返し、両面焼けたら生地の出来上がり！！

※焼きあがった生地は、乾燥しないようにラップをかけた冷まします。