

【香檸炸雞柳伴檸檬醬】



材料：

雞胸肉	300 克
雞蛋 (拂勻)	1 隻
低筋麵粉	60 克
麵包糠	200 克
鮮檸檬	1 個
香芹	1 束

雞肉醃料

鹽	5 克
黑胡椒碎	3 克
檸檬皮絲	半茶匙

檸檬醬

原味乳酪	20 克
蜜糖	5 克
檸檬汁	1 茶匙

做法：

1. 香芹洗淨刮出檸檬皮絲。
2. 雞柳切粗條,加入醃料拌勻,醃 15 分鐘。
3. 將雞柳條順序沾上麵粉、蛋液、麵包糠,放上已掃油的烤焗架上。



4. 檸檬醬料拌勻,加入檸檬皮絲。



5. 水波爐按「Convection / 熱風對流」功能預熱至 180°C,焗 18 分鐘即成。