照り焼きチキンピザ

材料

じゃがいも（Lサイズ）…1個
玉ねぎ…30g
鶏肉…100g
ネギ…適量
しょう油…20cc
みりん…10cc
砂糖…10g
マヨネーズ…適量
片栗粉…適量

作り方

1. じゃがいもをなるべく薄くスライスします。
（スライサーでも可）

2. 皿に並べ表面に片栗粉をまぶします。ラップをしてレンジで１分加熱します。

3. 片栗粉をまぶした方を下にし、フライパンにのせて、また片栗粉をまぶし、両面に焼き色をつけます。（片面２分程度）
※片栗粉はじゃがいものつなぎの役割をしています。

4. 鶏肉と玉ねぎを炒めて、しょう油、みりん、砂糖を合わせたタレを絡めます。

5. 3.に照り焼きのタレをぬり、4.をのせ、蓋をして２分加熱します。
ネギとマヨネーズをトッピングして完成です。