

# つくってみませんか？

安中銘菓「いそべせんべい」を衣にしました



## <クリスピーいそせんチキン>

### 材料(4人分)

鶏もも肉 <small>(開いて厚さ均等に)</small>	…	50g×4こ
食塩	…	0.5g(小さじ1/10)
こしょう	…	少々
しょうが(みじん)	…	1片(10g)
しょうゆ	…	大さじ2/3
小麦粉	…	25g
水	…	25g
磯部せんべい(割れ)	…	60g位

### 作り方

- ① 鶏肉は、食塩、こしょう、しょうが、しょうゆで下味をつけておく。  
磯部せんべいは細かくくだく。
- ② 小麦粉と水をまぜて衣をつくり、①の鶏肉をからめて、磯部せんべいをぜんたいにつける
- ③ 170～180℃の油で7分位揚げる。

