

つくってみませんか？

名古屋で人気の手羽先をイメージしたから揚げ♪

<手羽先風からあげ>



材料(4人分)

鶏もも肉60g	… 4切れ
○食塩	… ひとつまみ(1g)
○白こしょう	… 少々
○しょうが(すりおろす)	… 5g
○にんにく(すりおろす)	… 5g
○酒	… 小さじ1
片栗粉	… 適量(40g位)
揚げ油	… 適量
●しょうゆ	… 小さじ4
●さとう	… 小さじ5
●みりん	… 大さじ2/3
●酒	… 小さじ1
●いりごま	… 小さじ1/2
●あらびき黒こしょう	… 適量
●水	… 大さじ1

作り方

- ① 鶏もも肉をは、火の通りを均一にするために、なるべく同じ大きさに切る。

袋に鶏もも肉と○の調味料を入れて、もみあわせて味をなじませる。15分位冷蔵庫でつけおきする。
- ② 片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる
- ③ ●の調味料を鍋に入れて、ひと煮立ちさせる。
揚げた唐揚げをタレにくぐらせて、完成♪

