

〇〇風？からあげ



※写真はイメージです。

<材料(4人分)>

A	・鶏もも肉	… 2枚(600g)
	・李錦記オイスターソース	… 大さじ3
	・ごま油	… 1缶
	・塩	… 小さじ1
	・こしょう	… 大さじ1
	・S&B 本生しょうが	… 小さじ1
	・片栗粉	… 1袋
	・片栗粉	… 1/2カップ
	・揚げ油	… 適量

<作り方>

- ① もも肉は余分な脂と筋を切り落とし、皮面を下にして置き、筋を切るように1cm深さの切り込みを5~6カ所入れる。
- ② 鶏もも1枚を10等分に切る。
- ③ 30cm×40cmほどのポリ袋にAを入れ②を加えてもむ。
- ④ 別のポリ袋に片栗粉を入れ、③を加えまぶす。
- ⑤ 鍋に揚げ油を入れて、170度に熱し、揚げる。

