

食材2つだけ!

鶏手羽先

×

じゃがいも

父の日にも!ビールもごはんも進んで◎

## 手羽先とじゃがいもの甘辛揚げ

材料 (2人分)

鶏手羽先 ..... 6本

じゃがいも(小) ..... 2個

○しょうゆ ..... 100ml

○酒 ..... 50ml

○はちみつ ..... 大さじ1と½

いりごま(白) ..... 小さじ1

油 ..... 適量

### 1 切る

鶏肉はフォークで表面数カ所に穴をあける。じゃがいもは食べやすい大きさに切り、5分水にさらしたらペーパータオルで水気をしっかり拭き取る。

### 2 揚げる

150°Cに熱した油でじゃがいもと鶏肉を7分揚げ、一度取り出す。揚げ油を180°Cに熱し、じゃがいもと鶏肉を戻し入れ、2分揚げる。

### 3 味をつける

鍋に○を入れて煮立たせ、バットに移す。2が熱いうちにバットに入れ、味をからめる。いりごまをふって仕上げる。

調理時間

20分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索