

食材2つだけ!

鶏もも肉

×

大根



調理時間

30分

大根おろしで唐揚げをさっぱりと味わう 塩唐揚げおろしポン酢

材料 (2人分)

鶏もも肉 …………… 1枚
大根 ………10cm(250g程度)
○酒 ……………大さじ1
○塩 ……………小さじ1/2
○にんにくチューブ ……… 1cm
○しょうがチューブ ……… 1cm

○ごま油 ……………小さじ2
○黒こしょう …………… 少々
片栗粉 ……………大さじ2
薄力粉 ……………大さじ2
ポン酢…………… 適量
揚げ油 …………… 適量

1 材料を切る

大根はすりおろし、軽く水けをしぼる。鶏肉はひと口大に切り、○と一緒にポリ袋に入れる。袋の上から手でもみ、20分おく。

2 揚げる

バットに片栗粉と薄力粉を入れて混ぜ、鶏肉の周りに薄くはたく。170℃に熱した揚げ油で4分揚げる。

3 仕上げ

唐揚げを皿に盛り、大根おろしをのせてポン酢をかける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索