

食材2つだけ!

手羽元

×

じゃがいも



調理時間

20分※

おうちクリスマスの定番メニュー

フライドチキン&フライドポテト

材料 (2人分)

鶏手羽元 …………… 8本

じゃがいも …………… 小2個

○洋風スープの素(顆粒)
…………… 小さじ1

○ガーリックパウダー …… 少々

○酒 …………… 大さじ1

○塩 …………… 小さじ1/4

○粗挽き黒こしょう …… 少々
塩 …………… 少々

ドライパセリ …………… 少々

卵 …………… 1個

薄力粉 …………… 適量

揚げ油 …………… 適量

1 材料を切る

じゃがいもはくし型に切り、水に5分さらす。鶏肉はフォークで数箇所穴をあける。ポリ袋に○と鶏肉を入れ、冷蔵庫で1時間おく。

2 揚げる

じゃがいもの水けをペーパータオルで拭き取る。揚げ油を170℃に熱し、じゃがいもを入れて4分揚げる。取り出したら塩、ドライパセリをまぶす。鶏肉を溶き卵にくぐらせ、薄力粉をまぶし、170℃の揚げ油で8分揚げる。

※ 下味の時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索