

食材2つだけ!

鶏もも肉

×

じゃがいも



調理時間

20分※

のり塩味のカリッとフライでご飯がススム

鶏の塩唐揚げとのり塩ポテト

材料 (2人分)

じゃがいも …… 2個
鶏もも肉 …… 1枚
○塩 …… 小さじ1/2
○砂糖 …… ひとつまみ
○酒 …… 小さじ2
○にんにくチューブ …… 1cm

●片栗粉 …… 大さじ3
●青のり …… 小さじ1
揚げ油 …… 適量
塩 …… 少々
青のり …… 少々

1 材料を切る

じゃがいもは皮をむいてひと口大に切り、水に5分さらす。鶏肉は食べやすい大きさに切る。ポリ袋に鶏肉と○を入れて袋の上から手でもみ、20分おく。

2 じゃがいもを揚げる

じゃがいもの水けをペーパータオルで拭き取り、170℃に熱した揚げ油で4分揚げる。取り上げたら揚げたてに塩、青のりをふる。

3 鶏肉を揚げる

●を混ぜ、鶏肉の周りに薄くはたく。170℃に熱した揚げ油で5分揚げる。

※ 漬け込み時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索