

鶏なんこつのから揚げ

材料 (2人分)

鶏なんこつ	200g
塩・こしょう	少々
下味	
└酒	小さじ1
└みりん	小さじ1/2
└しょうゆ	小さじ1
└にんにく(すりおろす)	1/2かけ
└しょうが(すりおろす)	1/2かけ
溶き卵	1/2個分
片栗粉	大さじ2
揚げ油	適量



作り方

1. 鶏なんこつを大きければ半分に切りにし、塩・こしょうをする。
ポウルに酒、みりん、しょうゆ、すりおろしたにんにく、しょうがを入れ、
鶏なんこつを加え、もみ込んで下味を付けるためにしばらくおいておく。
2. さらに、鶏なんこつに溶き卵を加えてもみ込む。
ポリ袋に片栗粉を入れ、水気をとった鶏なんこつをその中に入れ片栗粉をつける。
3. 鶏なんこつを160℃ぐらいの揚げ油で揚げ、
最後に強火できつね色になるまで揚げる。

所要時間	20分
主な調理器具	揚げ用の鍋