

手羽先のから揚げ

材料 (2人分)

手羽先	6本
下茹で用調味料	
└ヌックマム	大さじ2
└しょうゆ	大さじ1
└砂糖	大さじ1
└ごま油	大さじ1
熱湯	500~800cc
漬けダレ	
└ヌックマム	大さじ3
└しょうゆ	大さじ1
└砂糖	大さじ1
└おろしにんにく	1片
└黒こしょう	適量
プチトマト	適量
香菜(シャンツアイ)	1株
揚げ油	適量



作り方

1. 熱湯に下茹で用調味料を入れ、手羽先を5~6分下茹でする。
2. 漬けダレの材料をあわせ、1の手羽先を20~30分漬ける。
(途中で4~5回手羽先をひっくり返しタレをからめる)
3. 2の手羽先の水気拭き取り、170℃ぐらいの揚げ油で揚げる。
4. 器に盛り、プチトマト、香菜を添える。

✖️・ヌックマムをナンプラーにかえてもOKです。

所要時間 1時間
主な調理器具 バット、中華鍋