

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 |