

ばかうま・鶏の唐揚げ

材料 (4人分)

鶏もも肉200gくらいを3枚
ニンニクチューブ1cmくらい
生姜チューブ1cmくらい
しょうゆ大さじ3 酒大さじ3
玉ねぎすりおろし1/8玉分
片栗粉適量



作り方

1



鶏もも肉を大きめの一口大にカットして醤油、酒、ニンニク、ショウガ、玉ねぎすりおろしの中に入れてよく揉みこんで漬けおく。

2



ザルに上げて水気を切る。

★この時、あまり汁気を切りすぎないのもポイントです。

3

揚げ油を熱する。

4



ポリ袋に片栗粉適量を入れて、②を入れてシャカシャカして鶏肉に粉をまぶす。

5



③の油が180度くらいになったら④の鶏肉を投入。

表面が固まるまで最初いじらないのがポイントです。

6



⑤で4～5分揚げたらまだ色がうっすら茶色のうちに一度取り出す。

7

⑥の油を再度熱し、高温に。

8



⑥を入れて高温で揚げて余計な水分を飛ばす。※油はねに注意してください。

コツ・ポイント

我が家は一晩鶏肉を漬けおきます。味がしみ込んで美味しいです。汁気を切る際にあまり切りすぎないのもコツです。片栗粉がダマになってカリカリになります。