

手羽元のから揚げ

材料

鶏手羽元8本

○酒大さじ3

○しょう油大さじ3

○チューブしょうが[※]3cm

片栗粉 30g

塩コショウ少々



作り方

1



手羽元全体に塩コショウをふる

2



耐熱容器に○を入れて混ぜ合わせ、1を重ねないように置き、ラップをして電子レンジ600wで10分間加熱する。

3



汁気を捨て、片栗粉をまぶす。

4 180℃の油(分量外)できつね色になるまで揚げる。(約2分) 盛り付けて完成です。