

鶏ささみ唐揚げ

材料 (三人分)

- 鶏ささみ 6本
- ★酒大 3
- ★醤油大 3
- ★白だし大 1
- ★おろしショウガ適量
- ★おろしニンニク適量
- 小麦粉大 2
- 片栗粉大 2

作り方

1



筋取りは、フォークをまな板に刺す形にし、フォークの間から筋を出して、キッチンペーパーで摘んで引っ張ると、簡単に取れます。

2



ささみを何回かフォークで刺し、ボウルに入れ★(酒、醤油、白だし、おろし生姜、おろしニンニク)を入れて5分ほどつけておく

3



ザルで余分なタレを落とし、ボウルに戻す。

4



片栗粉と小麦粉をまぜて、ササミにまぶす。
※我が家では、茶こしに両方の粉を入れて、ボウルに直接振るっています。

5180度の油で、きつね色になるまであげる。

