

## レシピ紹介

<クリスマス会>

\* サンタライス

\* 鶏のカレー揚げ

\* ブロッコリーのサラダ

\* かぼちゃスープ

\* マカロニケチャップ

\* みかん



クリスマスと言えばチキンですね。鶏のカレー揚げのカレー粉は少量でも風味が出るので、控えめにしても構いません。すりおろしの生姜やにんにくを加えても美味しくいただけます。

## 【鶏のカレー揚げ：材料（4人分）】

- ・ 鶏もも肉…240 g（一切れ20 g）
- （調味料）
- ・ 食塩…小さじ1/3
  - ・ 酒…大さじ1
  - ・ カレー粉…1 g
  - ・ 砂糖…小さじ1
  - ・ 醤油…大さじ1
- （衣と揚げ油）
- ・ 片栗粉と薄力粉…それぞれ大さじ2
  - ・ 油…適量

## 【作り方】

1. カットした鶏肉は調味料の液に5分程度漬けてなじませます。粉をまんべんなくまぶしておきます。
2. 160～170℃に熱した油で様子を見ながら5～8分揚げます。