

## レシピ紹介 \* 鶏のから揚げ(磯辺風)



1月の「鶏肉の日」として大山どり様より頂いた鶏肉を使用し、青のりをまぶした磯辺風の唐揚げを提供しました。少量でもしっかりとにんにくが染みて食欲をそそります。(にんにくが苦手な方は量を調節して下さい。)  
大山どり様ありがとうございました。

## 【材料:4人分】

・鶏もも肉・・・240g(一切れ20g)

(調味料)

・にんにくとしょうが・・・各10g(すりおろし)

・塩と砂糖・・・各小さじ1

・酒と醤油・・・各大さじ1

(衣)

・片栗粉・・・大さじ3

・青のり・・・0.5g

・揚げ油・・・適量

## 【作り方】

1. 鶏肉は調味料につけて15分おきます。

2. 片栗粉をまぶし、170℃に熱した油で5～8分揚げます。