

ガツンと旨辛

クリスマスチキン

ダイショー ガツンと旨辛のタレ

材料: 上記の味付け肉 1P

(若鶏ささみ、若鶏ムネ肉)

甘くないコーンフレーク 1袋

卵 1個

片栗粉 大さじ2

揚げ油 適量



- ① 卵と片栗粉を混ぜ合わせ、コーンフレークは袋のまま砕いておく。
- ② ①の卵液に味付け肉をくぐらせ、砕いたコーンフレークをつけて油で揚げていく。衣が取れやすいのであまり触らないで揚げてください(#~#)