

子供大好き からあげ



材料: タンドリー味付け肉	300g
(若鶏モモ肉・若鶏手羽元)	
薄力粉	大さじ5
片栗粉	大さじ5
油(揚げ用)	適量



ビニール袋に薄力粉・片栗粉・、味付けお肉を入れる。

袋が破れないように、まんべんなくお肉に粉をつける。



170℃～180℃の油で、カラッと揚げる。
(約4分～5分)

揚げたお肉をバットにあげる。
2度揚げすると、さらにカリッと美味しくなります。(180℃～200℃で約30秒)



お皿に、唐揚げを盛り付ける。
お好みで、レタス・トマト・レモン・を盛り付けてできあがり。



手羽元バージョン

