

# 鶏肉の 風味から揚げ

【1人分:691kcal】



## 材料(4人前)

鶏肉もも肉 …… 4枚(1枚70g)

下味用

醤油……………小さじ2

酒……………小さじ1

みりん …… 小さじ1と1/3

三温糖……………小さじ2/3

酢……………小さじ1/2

豆板醤……………0.4g

にんにく …… 4g

味噌……………小さじ1/5

片栗粉…………… 16g

揚げ油…………… 適量

## 作り方

①下味用の調味料を混ぜ、鶏肉に下味をつける。

②片栗粉をつけ、きつね色になるまで揚げる。

## ～POINT～

鶏肉の下味に味噌や豆板醤を使用し、風味よく仕上げました。