

からあげ



材料

鶏モモ肉…150g
にんにく…1 片
生姜…1 片
酒…大さじ 2
醤油…大さじ 1
胡麻油…小さじ 1
卵…1/2 個
揚げ油…適量
バナナスターチ…大さじ 3

作り方

1. 生姜とにんにくをすりおろす。
2. 鶏モモ肉を大きめの 1 口サイズに切る。
3. 生姜と にんにく、酒、醤油、胡麻油に 30 分間漬け込む。
4. 溶きほぐした卵を加えて混ぜたら、バナナスターチも加えて揉み込む。
5. 180 度の油で揚げる。