



しおからあげ



(材料) 4個分

- | | | | |
|----------|--------|------|-------------------|
| ・鶏もも肉 | 35g×4 | ・砂糖 | 少々（隠し味なのでほんの少しです） |
| ・酒 | 大さじ1 | ・片栗粉 | 適量 |
| ・鶏ガラ(顆粒) | 小さじ1/2 | ・油 | 揚げ油用 |
| ・昆布茶 | 小さじ1/2 | | |

(作り方)

- ①鶏もも肉に酒・鶏ガラ・昆布茶・砂糖を加えよく揉む。
- ②①を30分以上寝かせて片栗粉をつけて油（160℃）でゆっくり揚げる。
*通常の醤油味と同じような温度で行うと焦げやすいので注意して下さい。
また、ニンニクをすり潰して揉み入れてもさらに美味しいですよ。

さくらぎこぱん