

あんかけから揚げ



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚	<あん>	
匠味白だし	15g	匠味白だし	40g
酒	10ml	水	240ml
片栗粉	適量	おろししょうが	3g
揚げ油	適量	片栗粉	10g
青ねぎ	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、匠味白だし・酒に約30分漬け込む。
- ②①に片栗粉をまぶし、揚げ油で揚げる。
- ③鍋に<あん>の調味料を加え、とろみがつくまで加熱する。
- ④器に②・③を盛付け、青ねぎを散らしたら出来上がり。

料理特徴

鶏肉の下味にもあんにも匠味白だしを使用しました。だしの旨みがきいたあんにしょうがの風味が程よく香るメニューです。