

やみつき香味唐揚げ



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	400g		
やみつき焦がしたれ	40g		
水	20g		
片栗粉	70g		
揚げ油	適量		
グリーンカール	適量		
レモン	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切る。
 - ②袋に①・やみつき焦がしたれ・水を入れて揉みこみ、冷蔵庫で一晩置く。
 - ③片栗粉をまぶし、170℃の油で4分間揚げる。
 - ④皿にグリーンカール・③・くし切りにしたレモンを盛り付け、出来上がり。
- ※水の量を減らすことにより、漬け込みの時間を短くすることができます。

やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。