

から揚げ丼



写真 1人分

匠味 焼鳥のたれ

濃厚なうまみ・甘み・コクのある本格派焼鳥のたれです。焼鳥によく絡み、香ばしく芳醇な風味に仕上がります。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	100g		
酒	5g		
塩胡椒	適量		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
匠味焼鳥のたれ	50g		
ご飯	1杯分		
千切りキャベツ	20g		
七味唐辛子	適量		
きざみのり	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切って酒・塩胡椒で下味をつけ、片栗粉をまぶして余分な粉は落としておく。
- ②180℃に熱した油で①を揚げ、匠味焼鳥のたれを絡める。
- ③丼にご飯を盛り、千切りキャベツ・②をのせ、七味唐辛子・きざみのりをかけたら出来上がり。