

# ガーリックペッパーチキン



## 料理特徴

大人にも子どもにも大人気のガーリックペッパーチキンもナンプラーで下味付けができます。旨味たっぷり、やみつきになること間違いなし！

## 材料 2 人分

| 材料名       | 使用量 | 材料名           | 使用量 |
|-----------|-----|---------------|-----|
| 鶏手羽元      | 8本  | パクチー          | 適量  |
| ＜調味液＞     |     | フライドガーリック     | 適量  |
| ナンプラー     | 30g | ブラックペッパー（粗びき） | 適量  |
| 酒         | 30g |               |     |
| 生姜        | 1片  |               |     |
| ＜衣＞       |     |               |     |
| 薄力粉       | 18g |               |     |
| 片栗粉       | 18g |               |     |
| ガーリックパウダー | 3g  |               |     |
| ブラックペッパー  | 2g  |               |     |

## 作り方

- ①鶏手羽元を＜調味液＞で良く揉んでから20分漬け込みをする。
- ②＜衣＞の材料を合わせて①にまぶして170℃の油で5分間揚げ、皿に盛り付ける。
- ③パクチー・フライドガーリック・ブラックペッパーをかけて出来上がり。