

カレー鶏唐揚げ



料理特徴

YS粉末カレースープを使えば、カレー風味のから揚げの完成です。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	500g		
清酒	25ml		
YS粉末カレースープ	1袋		
揚げ油	適量		
<付け合わせ>			
レタス	1枚		
トマト(くし切り)	2切れ		
パセリ	適量		

作り方

- ①鶏もも肉を一口大に切る。
- ②ポリ袋に①・清酒・YS粉末カレースープを入れ良く揉みこむ。
- ③170℃の油で3分揚げる。
- ③お皿に②盛りつけ、<付け合せ>を添えたら出来上がり。