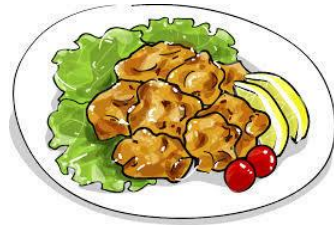


## 鶏肉のからあげ



ヒガシのからあげ、いつも大人気です。  
お好みで**A**ににんにくのすりおろしを入れてもおいしいです。

### <材料> 4人分

鶏もも肉	1枚(400g)	}	<b>A</b>
酒	小さじ1		
みりん	小さじ1		
しょうゆ	大さじ1・1/3		
しょうが	1かけ		
片栗粉	適量		
小麦粉	適量		
揚げ油	適量		

### <作り方>

1. 鶏もも肉は4～5センチ角に切り分け、しょうがはすりおろす。
2. **A** をすべてボールに入れ、3時間以上おいて味をなじませる。
3. 片栗粉と小麦粉を3：1の割合でバットに入れて混ぜ合わせ、2にまぶす。
4. 180℃の油で3～4分揚げる。

作り方3で、ビニール袋に粉を入れて、  
鶏肉を少量ずつ入れ、空気を入れてフリ  
フリするとキレイに粉がつけられます。  
洗い物も減りますよ。

