



コメカラの作り方



レシピはほんの一例です。西条酒と米粉を使った唐揚げであれば材料、作り方は自由です！

材料(4人前)

つけダレ★

- 鶏肉 600g~700g (約2枚分)
- 米粉 150g
- 塩 3g
- 胡椒 少々
- 西条酒 90ml
- 水 30ml
- 塩 5g~8g
- 胡椒 少々
- おろしニンニク 1~2片分
- おろし生姜 小さじ2

ポイント

二度揚げすること！
米粉の特性を活かしたカリッとした仕上がりになります



作り方

おいしくな〜れ♪



1 鶏肉を一口大にカットし手羽先、手羽元と共に塩3g、胡椒少々をしてよくもみ込み、10分程ねかす



2 ①の中に★の材料を入れ、しっかりもみ、よくまぜラップをして冷蔵庫で30分~60分ほどつけ込む



3 ②でつけ込んだ肉に米粉1/3(50g)を加え、よくもみ込む



4 残りの米粉100gを別の容器に入れ、肉に米粉をよくまぶし、余分な米粉をはたく



5 170度の油で薄いきつね色になるまで揚げる



6 3分後、もう一度揚げ(二度揚げ)たら完成！

