

# 米粉でから揚げ

サクサクカラッと揚がり、冷めてもカラリとしています



## 材料・分量

- 米粉 (100%) 適量
- 鶏もも肉 500g
- しょう油 大さじ2
- 酒 大さじ1
- しょうが (すりおろし) 小さじ1
- にんにく (すりおろし) 小さじ1
- 卵 1個
- サラダ油 適量

## 作り方

1. ポリ袋に一口大に切った鶏もも肉、しょう油、酒、しょうが、にんにくを入れ、もみこんで下味をつける。  
.....
2. 溶き卵に1を入れて、さらにもみこむ。  
.....
3. 2の鶏もも肉の水気を少しふき取り、米粉をまぶす。  
.....
4. 170度に熱した油で、ひっくり返しながら表面がきつね色になるまで揚げる。

