

鶏からあげキムチ味(4人分)

材料

鶏もも肉	1kg
キムチの素	60cc
豆板醤	お好みで
ラー油	お好みで
片栗粉	適量

イラストや写真など



作り方

- ①鶏肉は食べやすい大きさに切ります。
- ②ジプロック又はビニール袋に、キムチの素とお好みで豆板醤とラー油を入れて味がなじむようによく揉み込み、1時間くらい漬けておく。
- ③ダッチオーブン又はダッチパンに、肉がつかれる程度の高さに油を入れて、180度に油を温めておきます。
- ④漬けておいた鶏肉に片栗粉をまぶして、180度に温めておいた、油で中まで火が通るように揚げます。
- ⑤
- ⑥
- ⑦

下準備

豆板醤はお好みで加えてくださいね。今回は大さじ2加えています。