

# 我が家の鶏唐揚げ

(2024年3月26日放送)

## ■材料: (4人分)

鶏もも肉2枚、にんにく3片、醤油大さじ3、酒大さじ2  
片栗粉・揚げ油適量

## ■作り方

1. 鶏肉は一度洗って水気をキッチンペーパーで拭いて、一口大に切る。すりおろしにんにく、醤油、酒を入れてよくもみこんで、味がなじむまで30分ほど常温に置いておく。
2. 片栗粉に水を少しずつ足し、加減を見ながらそばろ状にする。(漬け込み汁の水分もあるので、ある程度粉っぽくてOK)
3. 揚げ油を170度に熱し、衣がカリカリになるまで揚げたら出来上がり。

