



旨だし唐揚げ

【材料(4人分)】

A	鶏モモ肉	400g
	根昆布だし	大さじ1と1/2
	エコープ 料理酒	大さじ1と1/2
	しょうが(すりおろす)	小さじ1
	片栗粉※	適量
	エコープ こめ油	適量

※「全農 北海道産馬鈴薯澱粉使用片栗粉」を使用しました。



根昆布だし

昆布大国北海道で漁獲された日高根昆布を丸ごと練り込んだ旨味の強い万能調味料です。様々なお料理にお使いいただけます。

【作り方】

- ①. 鶏肉はフォーク等を使い全体に穴を空け、ひと口大に切る。
- ②. ポリ袋に①と A を入れ 1 時間程おく。
- ③. 油を 170℃に熱し、②に片栗粉を 1 つずつまぶして揚げる。



J A 足利イメージキャラクター
美人ちゃん