

カリカリ鶏むねポテト



〈材料 4人分〉

A	・鶏むね肉	1枚（約250g）	B	・片栗粉	大さじ3
	・しょうゆ、酒	各大さじ1		・水	大さじ3
	・塩	少々		・追加の片栗粉	大さじ2～3
	・片栗粉	小さじ1		・揚げ油	適量
	・じゃが芋	中4個			

〈作り方〉

- ①鶏肉は皮を取り、1cm位の角切りにします。ボウルに入れてAを加え、手でよくもみこみます。
- ②じゃが芋は、鶏肉よりさらに小さい角切りにし、①のボウルに入れていきます。（水にさらさなくても大丈夫です）
- ③塩を入れ、Bを加えて、全体によく絡ませ、追加の片栗粉を加えてもみこみます。ねっとり絡まる感じになればOKです。
- ④揚げ油を熱し、スプーンを使って、一口サイズに落として、こんがり揚げます。

お好みに、ケチャップやオーロラソース（ケチャップ+マヨネーズ）、カレーソース（マヨネーズ+カレー粉）などを付けて食べると、一層美味しくなります。いろいろアレンジしてみてくださいね。