CAFE

ouchi cafe

おうち de 丼ぶり cafe

Recipe:

鶏の唐揚げ丼
ピリ辛香味リーソース和え
カリカリレンコンチップと
温泉たまごを添えて

材料（4人分）

- 鶏肉 … 500g（ももでもムネでもお好みで）

ⓐ 合わせておく
- ナンプラー … 大さじ½
- 酒 … 大さじ 2
- はちみつ … 大さじ 1
- こしょう … 少々
- にんにく … 3片（すりおろす）
- しょうゆ … 大さじ 1

- 片栗粉 … 60g程度（様子みながら加減して下さい）
- 揚げ油 … 適量

（ソース）

ⓑ ボウルに合わせておく
- マヨネーズ … 90g
- スイートチリ … 15g
- 白ねぎみじん切り … 30g

- レタス … 4枚（水洗いし水気とってスライス）
- にんじん … ½本（千切りにし水にさらす）

作り方

1. 鶏肉を食べやすいサイズにカットしビニール袋の中へ入れる
2. 1にⓐを加え下味をつける。冷蔵庫で30分〜2時間程寝かしておく
3. 揚げ物用の鍋に油を入れ160℃の温度まであたためておく
4. 2に片栗粉を加え全体にまぶす。
5. 油で揚げきつね色になったら取り出し熱いうちにⓑの入ったボウルに加え全体にソースをからめる
6. 丼ぶりにごはん，レタス・にんじんの順に盛り5と，温泉たまご，レンコンチップをのせて完成 （↑作り方はおページ）

今回、仕上げに白ねぎを細く千切りにした白髪ねぎと糸とうがらしをのせておめかしてみました。