

クリスピーチキン

材料(4人前)

ささ身	6本
しょう油	大さじ1
おろしにんにく	小さじ1
●薄力粉	大さじ3
●強力粉	大さじ2
●片栗粉	大さじ1
●ベーキングパウダー	少々
●パプリカ	少々
●水	大さじ4
サラダ油	適量

作り方

- ① ささ身肉を細長くなるように半分に切る。
- ② しょう油とおろしにんにくを合わせ、①の肉を30分ほど漬け込む。
- ③ ボールに●の粉類と水を入れ、よく混ぜる。
- ④ ②の肉に③の衣をつけ、180℃に熱した油で揚げる。

肉に火が通ったら、完成です♪