

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑱ カレー風味から揚げ



【 材料 】(2人前)

◇鶏もも肉	…	200g
■おろしにんにく	…	1片
■おろししょうが	…	1片
■ご飯にかけるギョーザ	…	大さじ2
■ごま油	…	小さじ1
◎薄力粉	…	大さじ1
◎片栗粉	…	大さじ1

【 作り方 】

- (1) 鶏肉を一口サイズにカットし、■の調味料をよく揉みこみ、30分位おく。
- (2) (1)に◎を入れて混ぜる。
- (3) 鶏肉にまんべんなく粉が付いたら、中温の油で揚げる。
- (4) カリカリにする場合は、油を高温にし、2度揚げをする。
- (5) 器にトマト、レタス等を盛り付け、揚がったから揚げを乗せたら完成。