

葱まみれ唐揚げ



材料2人分	分量
鶏もも肉	280g
53059 まぶし粉（片栗粉でも可）	適量
長ネギ（青い部分）	80g
調味料	
鶏肉の下味：中華黄金比の素42g	
葱ダレ用：中華黄金比の素16g	

中華黄金比の素のみ

【作り方】

- ①鶏もも肉を1口大に切り、中華黄金比の素42gをもみ込み下味を入れる。
- ②まぶし粉を肉にまぶし、170℃の油で3分半揚げる。
- ③長ネギの青い部分を角切りにし、10秒揚げる。
- ④長ネギに中華黄金比16gを和え、唐揚げにかける。