

塩からあげ



おすすめワイン

デッツァーニロエロ アルネイス

DEZZANI Roero Arneis

イタリア 750ml

繊細な黄色の色合いでバナナや洋ナシ、セージのフレッシュで持続性のある香り。味わいはソフトでなめらか、調和がとれています。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

| | |
|---------------------|------|
| 鶏もも肉 | 500g |
| 新じゃが | 4個 |
| ヨーグルト | 200g |
| 片栗粉 | 適量 |
| 揚げ油 | 適量 |
| 塩 | 少々 |
| ※レモン・ハーブ | お好みで |
| トリュフ塩 | 少々 |
| ヒマラヤ塩★ | 少々 |
| びんチョス“ザクザクオリーブソース”★ | 大さじ1 |
| にんにく(すりおろし) | 少々 |

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①鶏肉は余分な脂を取り除き、4cmくらいに切ってビニール袋に入れ、ヨーグルト、塩小さじ2(分量外)を加えて冷蔵庫で一晩マリネする。
- ②新じゃががはきれいに洗って水気をふき取り、ひと口大に切る。
- ③②を160℃に熱した油でじっくりと揚げる。
- ④鶏肉はヨーグルトを軽くふき取って、片栗粉を薄くまぶす。
- ⑤180℃に熱した油で④を揚げ、皿に盛りつける。
- ⑥びんチョス“ザクザクオリーブソース”ににんにくを加えて混ぜ、塩で味をととのえて器に入れる。
- ⑦2種類の塩と、⑥のソースを添え、お好みでレモン、ハーブを添える。