



さっくさく クラッカー からあげ

材料(12個分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 12枚
- ・からあげ用鶏もも肉 12個
- ★酒 大さじ2
- ★おろしにんにく 大さじ1
- ★おろししょうが 大さじ1
- ★塩 小さじ1/2
- ★醤油 大さじ1
- ★こしょう 少々
- ・揚げ油 適量
- ・サニーレタス 適量
- ・ミニトマト 適量

作り方(所要時間:約20分)

- ① ★を全て入れたビニール袋にからあげ用鶏もも肉を入れ、もみ込む。
- ② ①とは別のビニール袋にプレーンクラッカーを入れ、少しクラッカーのかたまりが残るくらいに砕く。
- ③ 揚げ油を170℃に温めたら、①を②につけ、火がしっかり通るまで5～6分揚げる。
- ④ 大きめのお皿にサニーレタスを敷き、③と③の揚げカスを散らしたらミニトマトを飾る。

ポイント:揚げる前に砕いたクラッカーをつけた状態で冷蔵庫で約30分ねかすとクラッカーがはがれにくくなります。

※調理後はお早めにお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。※お子様は一人で調理をしないでください。



クラッカー パーティー レシピ