

# カレー風味の唐揚げ



## 材料 (2人分)

「特定原材料 7 品目不使用バーモントカレー <中辛>」(ハ)	1/2袋強
鶏肉 (もも・皮つき)	200g
【A】	
しょうが (すりおろし)	10g
にんにく (すりおろし)	3g
水	大さじ1
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	適量
サラダ油 (揚げ油)	適量



## 作り方

- ① 鶏もも肉は10等分に切り、ボウルに入れる。
- ② ①に【A】とバーモントカレーを加えてよく混ぜ合わせ、ラップをかけて冷蔵庫で1時間以上なじませておく。
- ③ 別のボウルに1歳からのお好み焼粉を入れておく。②の鶏もも肉を1切れずつ取り出し、1歳からのお好み焼粉をまんべんなくしっかりまぶし5分おく。
- ④ 鍋にサラダ油 (揚げ油) を入れて熱し、170～180℃で約2～3分、火が通るまで揚げる。



## 使用商品



注)

■メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。

(オ) オタクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本八ム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料7品目不使用です。

特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(\*)」です。

(\*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。