

カレー風味の唐揚げ



材料 (2人分)

「特定原材料8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。
(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くまみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かこの生息域で採取しています。