

カレー風味の鶏から揚げ



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（鶏手羽5～6本）

鶏手羽（手羽元又は手羽先）	5～6本
【a】おろし生姜	10g
【a】おろしにんにく	3g
【a】水	15g（大さじ1）
【a】「特定原材料8品目不使用 バーモンドカレー〈中辛〉」（ハ）	20g
「1歳からのお好み焼粉米粉」（オ）	適量
揚げ油	適量



作り方

①	鶏手羽はキッチンバサミなどで骨に沿って肉と筋を外し肉を骨先に押し出し形を整えチュールップにする。
②	ボウルに【a】を入れて混ぜる。①を加えよくもみ込みラップをかけて1時間以上なじませておく。（調理時間外）
③	別のボウルにお好み焼粉米粉を入れておく。②を1本ずつ取り出しお好み焼粉米粉をまんべんなくしっかりまぶし5分おく。
④	揚げ油を中温に熱し③を揚げる。



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、(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「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。