

新生姜と鶏肉のおとし揚げ

新生姜	1.5 束
鶏挽肉	200g
卵	1/2 個
小麦粉	大さじ 1 ~ 2 (かたさを見ながら)
塩	少々
揚げ油	

新生姜は、きれいに洗ってスライスしておく
スピードカッターに生姜と鶏肉を入れかける。

に卵と小麦粉を大さじ 2 と塩少々を加え、カッター
にかける。かたさを見ながら、軟らかい様なら小麦粉
の量でかたさを調節する。

170 に上がった揚げ油の中に、スプーンで落としなが
らゆっくりときつね色になるまで揚げる。

