



## 唐揚げ

フライパン一つでできるおだし香るサクサク食感唐揚げ！  
おうちでアロウネノ風唐揚げを作ろう！

### 材料（2-3人前）

細昆布 1g

しろだし 大さじ2

鶏モモ肉 300g

小麦粉 大さじ2

片栗粉 大さじ2

A

油 適量

塩 適量

### 作り方

- 1 鶏肉は一口大に切り塩を振って置く、水分が出てきたらペーパーで拭き取る
- 2 ①をビニール袋に入れ、京のしろだしをかけて、細昆布を散らし、空気を抜いて常温に少し置いておく
- 3 ②を袋から出してAを丁寧にまぶす
- 4 鶏肉が半分ほど浸るくらいの油を鍋に入れ、揚げて完成（揚げ時間13分）  
※油の量は鍋の大きさで変わります

### このレシピで使った商品



京のしろだし  
細昆布