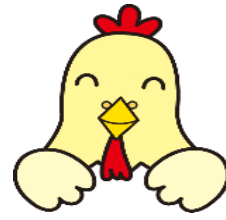


クリスピーチキン



材 料

分 量

A	鶏もも肉1枚(300g)	適当な大きさに切る
	塩	少々
	黒こしょう	少々
	酒	小さじ1
	おろしにんにく	小さじ 1/2
	うすくちしょうゆ	小さじ1
B	小麦粉	大さじ4ぐらい
	水	50mL ぐらい
C	パン粉	20g
	コーンフレーク(甘くないもの)	40g(粗くつぶす)
揚げ油		適宜

作り方

- ①A の調味料を合わせ、鶏肉にもみこむ。
- ②B を合わせる。
- ③①の鶏肉を②にからませる。
- ④合わせた C に③の鶏肉をまぶす。
- ⑤170℃の油で揚げて出来上がり！