



からあげのレシピを探し続けて、やっと巡り合えた料理家のコウケンテツさんのレシピ。味・食感・見た目全てが大好きでもう何回作ったかわかりません！材料は鶏モモ肉何枚でも作れるよう、表にまとめてみました。

ころりんサクじゅわ からあげ

材料 (鶏もも肉1枚：約250-300g)

	1枚	2枚	3枚	4枚
生姜	1/2 かけ	1 かけ	1と1/2 かけ	2 かけ
塩	小さじ 1/6	小さじ 1/3	小さじ 1/2	小さじ 2/3
醤油	大さじ 1/2	大さじ 1	大さじ 1と1/2	大さじ 2
酒	小さじ 1/2	小さじ 1	小さじ 1と1/2	小さじ 2

油・片栗粉・・・適量

作り方

1. 鶏肉は水分が出ていれば拭き取り、1枚あたり5～7個に切る。
2. 生姜、塩、醤油、酒を加えて揉み込み、ラップをして20分漬けておく。
3. 1つ1つキッチンペーパーで水分を拭き取る。片栗粉を薄くまぶしたら、皮で身を包むようにして並べる。
4. 揚げ油を180℃くらいで用意し、皮から油にいれる。4分ほど揚げるが、最初の2分は触らずに放っておく。2分経ったら裏返し、1分そのままにする。最後の1分は網じゃくしなどを使って空気に触れさせながら揚げる。
5. こんがり揚がったら、皮を上にして並べる。レモンをたっぷりかけるとおいしい。