鶏のからあげ

≪材料≫　2~3 人分

・鶏モモ肉 (一口大に切る)		1 枚 (300 g)
A	・しょうゆ	大さじ 1・½
	・酒	大さじ 2
	・水	大さじ 2
	・しょうが (すりおろし)	1 片
	・にんにく (すりおろし)	1 片
	・塩	少々
・小麦粉		大さじ 5
・片栗粉		大さじ 4
・サラダ油		

調理時間 2 分

かき混ぜウイング

1 STEP

1. ボウルもしくはフリーザーバックに 一口大に切った鶏モモ肉を入れ、
A の調味料を揉み込み、 冷蔵庫で一時間程 漬け込む

2. 1. に小麦粉を加え、 全体をざっと混ぜ、
さらに片栗粉を加え、 同様にして全体を混ぜる

3. 鶏肉どうしがくっつかないよう鍋に並べ
鶏肉がすべてかぶる量のサラダ油を入れる

4. かき混ぜウイングを取付け、「手動モード」2 分・180℃でスタート