

◎ 深層水塩だれ唐揚げ



〈材料〉4人分

- 鶏もも肉 2枚
- 旨味調味料 1つまみ
- 薄力粉（打ち粉用） 適量
- 片栗粉（打ち粉用） 適量

〈深層水塩だれ〉

- 胡麻油 大さじ4
- 鶏がらスープの素 大さじ1
- 深層水塩 適量
- 白ネギ 適量

〈作り方〉

- 1** 深層水塩だれを作る。ボールに胡麻油、鶏がらスープの素を入れ、よく攪拌する。深層水塩を味を見ながら少しずつ加える（お好みで）。
- 2** **1**にみじん切りにした白ネギをお好みの量加え、混ぜる。
- 3** 鶏もも肉を適度な大きさに切ってボールに移し、深層水塩(分量外)を2つまみ、旨味調味料1つまみ入れ、もみ込んで下味をつけておく。
- 4** 揚げ油(分量外)を170℃に熱し、**3**に薄力粉、片栗粉の順番で打ち粉をして揚げ油に入れる。揚がる直前に揚げ油の温度を180℃に上げて、油切れをよくし、カラッと揚げる。
- 5** **4**を**1**に入れ、よく和える。器に盛り付け勤める。

💡 おいしく食べるひとひわり

深層水塩だれは応用範囲が広く、何にでもお使いいただけるのが特徴です。チャーハンに使ってもよし、サラダやワカメと和えるだけで気の利いた一品になります。

鶏もも肉を揚げる時に、薄力粉と片栗粉を使うのは、中はジューシーに外はカリッと揚げる時の一工夫です。鶏肉の竜田揚げをする時などにも応用ができますので、手間かけておいしく仕上げてみてください。

