

シンプルな鶏唐揚げに『煎り酒』を使用した甘酢あんを
かけました。

◇ 鶏唐揚げの甘酢あん

材料

2人分

鶏もも肉	・・・	1枚	青ねぎ (小口切り)・・・	少々
塩・胡椒	・・・	少々		
小麦粉	・・・	大さじ3		
<甘酢あん>				
煎り酒	・・・	100g		
だし汁	・・・	200g		
酢	・・・	大さじ1		
片栗粉	・・・	12g		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、塩・胡椒をふるい、小麦粉をまぶす。
- ②①を180℃の油で揚げる。
- ③鍋に【甘酢あん】の材料を鍋に入れて火にかけ、へらでよく混ぜながら煮立ってとろみがつくまで加熱する。
- ④②を器に盛り付け、③を回しかける。青ねぎを散らしたら出来上がり。

写真 2人分



ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。