

OLTUS RECIPE



スパイス香る！ザクザクフライドチキン

味の決め手は「てっぱんスパイスソルト」！衣にてっぱんスパイスソルトを加えれば、味噌の奥深い塩味と香辛料のスパイシーさで簡単なのに驚くほどの本格味に仕上がります。

材料

(2～3人分)

鶏手羽元 6本

溶き卵 1個分

(A) パン粉 大さじ4

(A) 片栗粉 大さじ4

(A) てっぱんスパイスソルト 大さじ1

サラダ油（揚げ油） 適量



コチラを使用

丸正醸造
てっぱんスパイスソルト

蔵元特製の味噌パウダーと数種の香味野菜で作ったスパイスソルトです。

焼き肉や野菜、目玉焼きやウィンナー、サラダに振りかけたり色々な食材やお料理に合うので使い方は無限大です。

作り方

①ポリ袋に (A) を混ぜ合わせる。

②手羽元を溶き卵にくぐらせ、①に入れる。ポリ袋を軽くふり、手でギュッと押さえながらしっかりと衣を付ける。

③鍋にサラダ油を170℃に熱し、②を揚げる。火が通ってこんがりときつね色になったら取り出し、器に盛り付ける。