鶏皮のカリカリカレー風味揚げ



2人分

鶏皮 100g カレーパウダー 小さじ1/2~1 ガーリックパウダー 少々 塩コショウ 少々 片栗粉・揚げ油 適量

- 1)鶏皮は一口大に切り、さっと茹でる。
- 2) ボウルにいれ、カレー粉、塩コショウ、ガーリックパウダーをまぶして満遍なくからめ、しばらく置く。
- 3) 片栗粉をまぶして低温の油でじっくりカラっと揚げる。

Copyright (C) 2010 幸せになろう All Rights Reserved