

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ッと揚げる。