

鶏のから揚げ コチュジャンだれがらめ



2人分

鶏もも肉 1枚
ジャガイモ 1個
塩コショウ・ごま油・紹興酒（または酒） 各少々

コチュジャン 大さじ1
黒酢 大さじ1
酢 小さじ1.5
しょうゆ 小さじ1.5
みりん 大さじ1
はちみつ 小さじ1
紹興酒（または酒） 大さじ1
水 大さじ1

片栗粉・揚げ油 適量

- 1) 鶏肉は食べやすい大きさに切って、塩コショウ、ごま油、紹興酒をまぶして15分ほど置く。ジャガイモは乱切りする。
- 2) をよく混ぜ合わせておく。鶏肉に片栗粉をまぶす。
- 3) ジャガイモ、鶏肉をそれぞれカリッと揚げる。フライパンに合わせた を入れてふつふつしてきたら揚げたジャガイモと鶏肉を入れてからめる。