

甘辛い味付けの韓国料理です！

ヤンニョムチキン 《4人分》

<材料>

鶏むね肉 60gで4切れ
(から揚げサイズ30gなら8切れ)

酒 大さじ1

片栗粉 適宜

揚げ油 適量

A	トマトケチャップ	大さじ1
	しょうゆ	大さじ1/2
	コチュジャン	大さじ1/2
	赤みそ	小さじ1
	砂糖	小さじ1
	酒	大さじ1/2
	白いりごま	大さじ1

<作り方>

① 鶏むね肉に酒で下味をつけ、冷蔵庫で30分寝かせる。

② ソースをつくる。

Aの調味料を全てあわせ、鍋でひと煮立ちさせる。ごまは一度炒ってから最後に混ぜる。

③ ①に片栗粉をまぶし、175℃の油で5分揚げる。

④ 揚げたての熱いうちにソースをかけて完成。

★★★ポイント★★★

★コチュジャンはメーカーによって辛さに差があります。辛い味付けが苦手な方はコチュジャンを控えめにし、砂糖や赤みそで調整して下さい。また、辛い味付けが好きな方は、赤みそを入れずに全てコチュジャンで作して下さい。

★ボリュームが欲しい際は、鶏もも肉を使用して下さい。

★ごまを一度炒ることで風味が増し、更に美味しくなります。