



チキンバスケット

[材料 4人分]

骨付き鶏もも肉 4本

[A]

水 700ml

カレー粉 大さじ2

醤油 大さじ2

パプリカパウダー 大さじ1/2

粒こしょう 小さじ2

塩 大さじ1/2

ニンニク (スライス) 1片

生姜 (スライス) 適量

[B /かき混ぜておく]

小麦粉 1/3カップ

片栗粉 1/3カップ

牛乳 1/2カップ

胡椒 お好みで適量

粉チーズ お好みで適量

小麦粉 適量

サラダ油 適量

[作り方]

1. [A] の材料と鶏もも肉を 30 分ほど中弱火で煮込み、中まで火を通す。汁ごと冷ます。
2. チキンだけを取り出し、ハケなどを使って、[B] の液を塗る。
3. 小麦粉を軽く表面にまぶして、180 度のサラダ油で揚げる。あらかじめ火を通してあるので、周りがきつね色になれば出来上がりです。

※チキンを煮た後、煮こごりができます。

スープやカレーなどの出汁に使ったり、ケチャップと混ぜ合わせ、フライドポテトのディップソースとしてもおすすめです。