

にいら
『新空』

是非お試しあれ!

レシピ



材 料 (4人分)

食品名	分量
鶏手羽先 (チューリップ)	600g (3本/人)
日本酒	100ml
しょう油	16ml
すりおろしにんにく	8g
米粉 (上新粉可)	60g
柿の種	40g
ポン酢	40ml
一味唐辛子	8g
大根おろし	80g

調理手順

1 鶏手羽先に日本酒、しょう油、にんにくを混ぜ合わせ、一昼夜漬け込む。



2 漬け込んだ鶏手羽先に米粉を混ぜ、3等分にする。(3等分した鶏手羽先を①、②、③とする。)



3 前項2中、①、②は、そのまま170℃の油で5～6分間加熱し、中心部まで火を通す。



4 ②については、揚げたものにポン酢、唐辛子を絡め、大根おろしで和える。



5 前2項中、③は荒く砕いた柿の種をまぶして、170℃の油で5～6分加熱して中心部まで火を通す。



6 出来上がった3種類の空上げをお皿に盛り付け、お好みの野菜を添えて出来上がりです。



○ワンポイントアドバイス○

「柿の種」の砕き加減で食感が大きく変わってしまうので、細かく砕きすぎないようにしたら、美味しくできます。