

調理手順

- 3 塩、あらびきコショウ、ガーリックパウダー、小麦粉、片栗粉を合わせる。



- 4 2の鶏肉に3をギュッと押すようにまんべんなくつける。



- 5 180℃で9分程度揚げ中心まで火を通す。



- 6 ごまもろ、マヨネーズ、豆乳、砂糖を合わせる。



- 7 カラリと揚げた空揚げを半分はそのまま、もう半分は6のソースをからめて、好みの付け合せと一緒に皿に盛り付ける。

