

スペシャルキング・けいちゃん唐揚げ



ingredients (4人分)

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ・ スペシャルキング・けいちゃん | 1袋 |
| ・ 片栗粉 | 適量 |
| ・ ねぎ | 1 / 4本 |
| ・ 生姜 | 適量 |
| ・ 大葉 | 5枚 |
| ・ シーザーサラダドレッシング
(市販のドレッシングお好み) | 適量 |
| ・ 揚げ油 | 適量 |

recipe

1. スペシャルキング・けいちゃんを一口大にまとめ、片栗粉をまぶす。
2. ねぎは白髪ねぎにし、生姜と大葉も千切りにして水にさらしておく。
3. 180度に熱した油で1をカラッと揚げる。
4. 皿に盛り付けたら2の生姜・白髪ねぎ・大葉を乗せ、お好みのドレッシングをかける。

けいちゃんには味がついていますので、下味をつけることなく調理できます。薬味を乗せドレッシングをかけることによって、いつもとは一味違うから揚げをお楽しみいただけますよ。

Yasuyo Kawasaki