

## 韓国風鶏の唐揚げ

**調理時間**

約25分

**カロリー**

295kcal(1人分)

**材料**

(4人分)

鶏モモ肉	400g
(A)	
ゴマ油	大さじ1/2
酒	小さじ1
醤油	大さじ1
おろしニンニク	4g
おろし生姜	5g
コチュジャン	大さじ1
片栗粉	大さじ6
揚げ油	適量

### 作り方

- 1 鶏モモ肉は大きめの一口大に切り、Aに10分ほど漬けておく。
- 2 (1)に片栗粉をまぶす。
- 3 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げものの温度調節スイッチを押して180℃に設定する。(2)を3分ほど揚げる。

コチュジャンでピリ辛にいつもの唐揚げが、ひと味ちがう味で楽しめます。