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分ほど漬け込んでおく。
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。