

# フライドチキン

【材 料】(4~5人分)

|           |        |
|-----------|--------|
| 鶏モモ肉      | 300g   |
| 卵         | 1個     |
| 小麦粉       | 大さじ2   |
| 塩         | 小さじ1   |
| 小麦粉       | 大さじ3   |
| パン粉       | 35g    |
| カレー粉      | 大さじ1/2 |
| ベーキングパウダー | 5g     |
| ブラックペッパー  | 少々     |
| 乾燥パセリ     | 少々     |
| バジル粉      | 少々     |
| 揚げ油       | 適量     |



- ① 鶏肉は人数分にそぎ切りにしておく。  
(唐揚げ用でも良い)  
フォークをさして穴をあけておく。
- ② 卵、小麦粉、塩で卵液を作り、鶏肉を漬けておく。
- ③ パン粉はフードプロセッサ-で細かくしておく。  
フードプロセッサ-がない場合は、ビニール袋にいれ、めん棒などで上からゴロゴロして細かくする。
- ④ 小麦粉からバジル粉までを混ぜ合わせて衣を作る。
- ⑤ ②の肉に衣をまぶして180℃の油で約9分くらい揚げる。