

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。