

枝豆の唐揚げーりんごカレーソース



材料：1～2人前

◎唐揚げ

- ・鶏もも肉 130g
- ・白いりごま 少量
- ・枝豆 15g
- ・小麦粉・片栗粉 各7g

＊合わせ調味料

- ・しょうが・にんにく 各4g
- ・しょうゆ（福寿） 10g
- ・酒・みりん 各3g
- ・ナツメグパウダー 少々

◎りんごカレーソース

- ・カレールー 1ブロック
- ・はちみつ 少量
- ・水 100g
- ・すりりんご 30g
- ・千切りりんご 30g

- ①鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、合わせ調味料につける。
- ②鍋にカレールー、はちみつ、水を入れ、中火でよく混ぜる。
- ③弱火にして、すりりんごを入れる。
- ④千切りりんごを③に入れ、1分ほど煮る。
- ⑤枝豆をみじん切りにする。
- ⑥枝豆、ごまを①と混ぜ、小麦粉、片栗粉と混ぜ、油で揚げる。
- ⑦唐揚げを盛りつけ、ソースをかける。
- ⑧付け合わせにキャベツの千切り、きゅうり、ミニトマトを盛りつける。

〔調理時間 40 分、約 400 円〕

- ・枝豆やしょうゆ、酒、りんごは鹿角のものを使い、鶏もも肉は秋田産のものを使うなど、鹿角と秋田というワードに徹底的にこだわりました。りんごソース自体は少し甘めですが、唐揚げとの愛称は抜群なので、是非作ってみてください。