

手羽元の 甘酢漬け



【材 料】

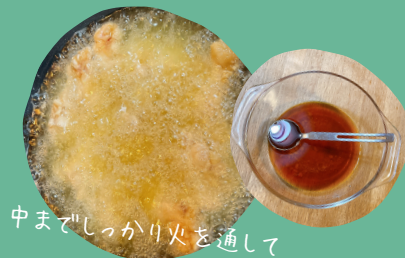
- ・手羽元・・・10本 (下味)
- ・醤油・・・大さじ2
- ・酒・・・大さじ2
- A {
 - ・醤油・・・大さじ2
 - ・寿司酢・・・100cc
 - ・砂糖・・・小さじ1/2
 - ・にんにくすりおろし・・・2~3かけ分
 - ・小麦粉・片栗粉・・・各大さじ2
 - ・揚げ油・・・適量



1. 手羽元は水気を拭いて、下味を揉みこみ
30分ほど置いてから、粉をまんべんなくまぶす。

2. Aの漬け汁をあわせておく。
160℃から170℃の油でこんがり揚げろ。

3. 油をきって熱いうちに漬け汁に浸けていく。
全体にしっかり絡めて出来上がり!



中までしっかり火を通して



memo

クリスマスのパーティ料理にもぴったりの甘酢漬けです。
手羽元がなくても、もも肉や豚肉の酢豚用カットでも美味しく出来ます。
簡単なのに寿司酢のおかげで旨味UP! 寿司酢はもちろん手作りでも◎!
たれをからめたら、熱々のうちに召し上がれ〜。

