★今月の新メニューです★
レシピを紹介します

のり唐揚げ



≪材料≫4ケ分

鶏肉（40g）・・・4ケ　おろししょうが・・・0.5g
おろしにんにく・・・0.3g　料理酒・・・5g　しょうゆ・・・5g
みりん・・・3g　塩・こしょう・・・少々　刻みのり・・・1g
凍り豆腐粉・・・10g　片栗粉・・・　10g　　油・・・適量

≪作り方≫
①鶏肉をおろししょうが、おろしにんにく、料理酒、しょうゆ、みりん、塩こしょうに漬けこみ、刻みのりを混ぜ合わせる。
②凍り豆腐粉と片栗粉を混ぜる。
③①に②をまぶし、油で揚げる。