

文句なしの甘辛ウマ！

ヤンニヨムチキン

こころくすぐる味付け

撮影・料理・スタイリング／kunie oishi
構成／nook oishi

【材料】2〜3人分

鶏モモ肉	300g
塩	少々
こしょう	少々
かたくり粉	適量
ケチャップ	大さじ2
キムチ漬の素	大さじ1
みそ	大さじ1
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
いりごま	大さじ1
サラダ油	適量

①

【作り方】

- ① 鶏肉はひと口大に切り、塩、こしょうで軽く味付けをし、かたくり粉をまぶす。
- ② ①を170〜180℃の油であげる。
- ③ Aをよく混ぜ合わせた後、フライパンに入れ、②も加えて炒め絡めたら出来上がり！



キムチ漬の素 100g