

## 米粉の唐揚げ

鶏もも肉 300g  
酒大さじ1  
塩小さじ  $\frac{1}{4}$   
粉末だし小さじ1  
片栗粉大さじ1  
米粉カップ1

揚げ油



### 作り方

- ①鶏肉に下味をつける。塩、酒、粉末だしをふって混ぜる。
- ②片栗粉と米粉を、袋に入れて、①を入れてよくふる。
- ③180℃の油で揚げる。