

3. アヤムゴレン

(インドネシアのエスニック唐揚げ)

<材料> 4人分

鶏モモ肉 2枚

A

にんにく 1かけ

しょうが(すりおろし) 小さじ1

レモン汁(あればライム汁) 大さじ1

胡椒 小さじ1/2

ココナッツミルク 50mL

砂糖 小さじ1

塩 小さじ1/2



米粉 60g

塩 適宜

揚げ油 適宜

レモン 適宜

<作り方>

- ①にんにくは皮をむいて、1mmに切る。肉を2cm幅に切り、長さが10cm以下になるように整える。
- ②ポリ袋に、①の肉とAを入れて揉む。
- ③揚げ油を180℃に温める。2に米粉を入れてよく振り混ぜる。
- ④油でからりと揚げて出来上がり。