

もちこチキン

材料

(大人2人子ども2人分)

- ・鶏モモ肉 300g
- ・オイスターソース 大さじ1
- ・醤油 大さじ2
- ・砂糖 小さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・おろしにんにく 2g
(チューブタイプなら 1.5cm)
- ・おろししょうが 3g
(チューブタイプなら 1.5cm)
- ・もち粉 適量
- ・揚げ油 適量

作り方

- 1、鶏モモ肉を食べやすい大きさ(子ども一口大くらい)にカットする。
- 2、粉以外の調味料を全て合わせて、1の鶏肉を20~30分漬け込む。
- 3、別のボウルにもち粉を用意し、2の肉にまぶす。
- 4、180℃に熱した油で、中までしっかり揚げたら完成。

ひとつメモ

ハワイのローカルフードです。給食では美深産のもち粉を使用しています。片栗粉・小麦粉と比べて、外はカリッとモチッと食感を味わえます。オイスターソースが入ってますので、コクのあるしっかりとした味付けで子どもたちにも大人気です！