

スパイシーチキン



《材料（4人分）》

鶏肉もも切身	4枚
パプリカ粉	少々
チリパウダー	少々
にんにく	2g程
塩・こしょう	少々
白ワイン	小さじ1
でんぷん	適量
揚げ油	適量

下味



いつもの鶏のから揚げが
スパイシーになり、
食欲をそそります。

《作り方》



- ① にんにくはおろします。鶏肉に下味をつけて、数十分置きます。
- ② ①の鶏肉にでんぷんをつけます。
- ③ 油で揚げてできあがりです。

