

Si センサーガスコンロ de



温度調節・
グリル

クリスマスにピッタリ UFOチキン



材料 (4人分)

鶏手羽元…12本 コーンフレーク(プレーン)…120g 揚げ油…適量
薄力粉…100g 卵(M)…1個 牛乳…大さじ4
ケチャップ…大さじ3 鶏ガラスープの素…大さじ1
ニンニク(すりおろし)…小さじ1 塩・こしょう…少々
チーズ
ピザ用チーズ…200g チェダーチーズ(スライス)…3枚
パセリ(生)…適量 ピンクペッパー…適量

- ① パセリは刻んでおきます。
コーンフレークは
ポリ袋に入れ、
麺棒で叩き細かくします。



- ② ボウルに《衣》の材料を入れて
混ぜ合わせ、鶏手羽元をつけて
①のコーンフレークを全体に
まぶします。



- ③ 油を鍋に注ぎ、**170度**に設定し、
③をこんがりと
きつね色になるまで
5分程揚げます。

170度



- ④ スキレットにピザ用チーズを入れ、
中央にチェダーチーズを
ちぎりながら入れ、
チーズが溶けるまで
グリルで3～5分焼きます。
焼き上がったパセリ、
ピンクペッパーを散らして完成です。



温度調節
機能

やめられない止まらない♪
さくさく食感がたまらない

さくさく!レンコンチップ

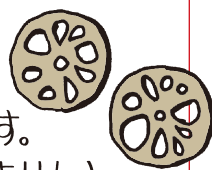


材料

(お好みの分量で)

れんこん…1節 片栗粉…適量
塩…適量 揚げ油…適量

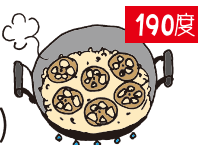
- ① れんこんは洗って、水気をふきとり
薄くスライスして、キッチンペー
パーなどで挟んで押さえて、
水分を吸い取ります。
(※皮つきのままで**OK**です。
アク抜きする必要ありません)



- ② れんこんに薄く
片栗粉をまぶします。



- ③ 揚げ油を**190度**に設定し、②の
れんこんを入れて**30秒程度**揚げる。
(※れんこん同士が重ならないように
広げて揚げることで
ひとつひとつ
カラッと揚げられます。)



- ④ ③の油分をしっかりきり、
塩をふり完成です。

