

藻塩から揚げ

旨味たっぷりの塩から揚げ

ジャンル

和食



藻塩から揚げ

材料

塩から揚げの素（淡路島の藻塩使用）
水
鶏もも肉
レタス
ミニトマト
レモン

作り方

- 1、鶏もも肉を30g大にカットする。
- 2、塩から揚げの素（淡路島の藻塩使用）を水で溶く。
- 3、2に鶏もも肉を入れしっかり揉みこみ、5分程放置する。
- 4、170度の油で約3分半揚げる。
- 5、器にレタスを敷き、から揚げを乗せ、ミニトマトとレモンをお好みでトッピングしたら、出来上がり。

調理時間

4分

分量

4人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

から揚げ粉

54049塩から揚げの素（淡路島の藻塩使用）