

最優秀賞

高校生の部

ラツカラアゲ

會田駿佑さん作



ラツカラアゲ

ご当地グルメアイデア料理コンテスト最優秀賞作品

平成27年度

高校生の部

料理名	ラッカラアゲ		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	落花生のかおりに楽しめるカラアゲです。		
材料費	800 円	調理時間	60 分
材 料	分量	作 り 方	
(4人分) 鶏もも肉 落花生 しょうが にんにく さつまいも 酒 しょう油	300g 300g 5g 5g 100g 大さじ3 大さじ3	1. 落花生をミキサーで細かくする。(人それぞれ大きさはあるからお好みで) 2. 鶏もも肉に酒、しょう油、おろしにんにく、おろししょうがを入れて下味をつける。 3. つけた肉を卵につけて、細かくした落花生をつけて揚げる。(油は、低温160度でじっくり揚げる。油の温度を高くし過ぎると落花生が焦げる。) 4. さつまいもをスライスして、素揚げする。 5. 盛りつけて完成。	