



2/15(水) ヤンニョムキムチキン

(材料)

鶏手羽中

キムチの素
味噌
醤油
はちみつ

片栗粉

小麦粉

ごま

サラダ油

- ① 手羽中はキムチの素で下味をつけておく。
- ② フライパンに油を熱し、①に片栗粉と小麦粉を合わせて軽くはたいて揚げる。
- ③ ボウルに材料を入れて混ぜ合わせて、漬けダレにする。
- ④ こんがり揚がったら油をきり、③に入れて絡め、ごまを振る。

• ②の唐揚げでも十分美味しい

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。