

# アドベリーソースのサクサク唐揚げ

最優秀



(◎滋賀県産の農林水産物)

材料 4人分の材料

◎ アドベリーソース	大さじ6
しょう油	小さじ2
酒	大さじ2
◎ 滋賀県産クラッシュ大豆	100g
ササミ	8本
酒	大さじ3
しょう油	大さじ3
にんにく	1片
しょうが	1片
小麦粉	100g
卵	1個
水	100g
揚げ油	適量

特製ソース



## 作り方

- ①ササミの筋を取って一口サイズに切る。
- ②にんにく、しょうがをおろし、酒、しょう油を混ぜたものにササミを10分つけこむ。
- ③小麦粉、卵、水を混ぜたものにササミをつける。
- ④クラッシュ大豆をまぶして、180℃の油で、3～4分間揚げる。
- ⑤アドベリーソース、酒、しょう油を混ぜる。
- ⑥⑤を火にかけて冷ます。
- ⑦揚げた唐揚げに⑥のアドベリーソースをかけ完成。

- ・クラッシュ大豆を衣にしているところがとても素晴らしいアイデアだと思います。
- ・甘酸っぱいソースがおいしい料理です。
- ・子どもが喜ぶ味つけで、アドベリーを使う発想が良いと思います。
- ・ささみがしっとりやわらかく調理されていておいしくできていました。

