

料理名		そが うめぼ から あ 曾我の梅干し唐揚げ	
材料名	数量(4人分)	作り方	
鶏もも肉	600g	① 梅干しは種をとり、包丁でたたく。	
○梅干し	大2個	② おおばはみじん切りにする。	
おおば	4枚	③ ビニール袋に鶏肉、①、②、☆の調味料を入れ、よくもみ、しばらくなじませる。	
☆		④ バットに片栗粉を広げ、③の鶏肉にまぶし、170℃の油で揚げてできあがり！	
白だし	大さじ2		
しょうがすりおろし	適量		
鶏がらスープ(顆粒)	小さじ1		
酒	大さじ2		
		備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について>	
片栗粉	適量	小田原の曾我でとれる梅でつくられた梅干しは、香り高くとっても美味しいです。クエン酸でお肉もやわらかく、そしてさっぱり食べられるので子ども達にも大人気の味です。	
			

○かながわ産食材です。