

韓国国際料理キッチン

양념치킨(ヤンニョムチキン)

‘ ‘ 半分はフライド、 ’ ’
半分はヤンニョムチキンを作ります！



<材料> 2人分

鶏肉（手羽先）600g

その他・・・油、天ぷら粉、カレー粉末、塩、こしょう、料理酒、おろしニンニク、ゴチュジャン、ケチャップ、水飴、チリソース、おろした玉ねぎ（1/2個）、いりゴマ

<作り方>

- ①鶏肉の下ごしらえをする
- ②天ぷら粉（大さじ6）を平たい皿に広げて下ごしらえした鶏肉によくまぶす。
- ③10分置く。その間（2）のソースを皿でまぜる。
- ④油で2度揚げしてしっかり油を切る。（1回目は約6分、2日目サッと）
- ⑤フライパンに弱火で（2）のソースを煮たたせ、泡ができればたら火を消す。
- ⑥ここに揚げたチキン半分を入れ、ソースと絡める。
- ⑦2種類のチキンをお皿に盛りつけ、いりゴマなどをまぶしたら完成！

(1) 下ごしらえ

- ①鶏肉を綺麗に洗い、水気を取る
- ②ボウルに鶏肉とカレー粉末（小さじ2）、塩（小さじ1）、コショウ（小さじ1）、料理酒（大さじ2）、おろしニンニク（小さじ2）を加え、しっかりもみ込んで3時間ほど寝かせる。

(2) ソース作り

- ゴチュジャン 大さじ1
ケチャップ 大さじ2
水飴 大さじ2
おろしニンニク 小さじ2
チリソース 大さじ2
おろした玉ねぎ（1/2個）

一緒に食べたらおいしい大根の漬物「チキン・ム」

<材料> 大根1/2本、砂糖（100cc）、お酢（100cc）、塩（小さじ1）

- ①大根は2cm間隔の正方形に切る
- ②鍋に水（200cc）、砂糖（100cc）、お酢（100cc）、塩（小さじ1）を加え、ふたをして強火で沸かし、沸騰したらすき火を止めて①を入れ、冷蔵庫で1日寝かせる。

