

# 鶏せんべい

温度調節機能

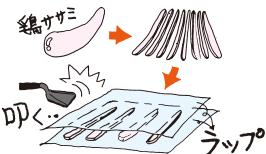
～粒マスタードソース添え～

【材料 2合分】●鶏ササミ 2本(約120g) ●塩 小さじ1/4

●コショウ(黒) 少々 ●片栗粉 適量 ●揚げ油 適量

〈粒マスタードソース〉●粒マスタード 小さじ2 ●マヨネーズ 大さじ2 ●酢 小さじ1

- 1 鶏ササミは筋を取り、1本を8等分に切れます。切り口を上にしてラップにはさみ、肉叩きで2-3mm厚さに叩きます。



- 3 ②の鶏ササミをきつね色になるまで揚げます。

揚げ物キー: 200°C



- 2 叩いた鶏ササミの片側に塩・コショウをふって片栗粉を全体に付け、余分な粉は落とします。



- 4 粒マスタードソースを作ります。器に材料を全て入れて混ぜ合わせます。



\*自動温度調節機能付きなので 200°C にセットするだけで、自動的に油温を保ち、カリッと揚がります。  
\*鶏ササミをラップにはさむことで、均一にのばしやすくなって下味、粉付け、揚げ鍋までの移動も手軽にできます。



鶏せんべい～粒マスタードソース添え～