

12/7 (木)

## さくさくチキンフリッター (今道 康弘さん)

(材料2人分)

- 鶏もも肉：200g
- 塩：適量
- 薄力粉：少々

(衣)

- 薄力粉：60gほど
- 炭酸水：100ml
- マヨネーズ：20g
- 粉チーズ：20g

(ソース)

- ポン酢：20g
- A マスタード：20g
- マヨネーズ：20g

(付け合わせ)

お好みの野菜やゆでたまごなど：適量

- ① 鶏肉は一口大に切って、塩をふり、薄力粉をまぶす。
- ② 衣を作る。ボウルに薄力粉を入れ、炭酸水を少しずつ入れながら混ぜ、マヨネーズと粉チーズを加えて混ぜる。
- ③ ①の鶏肉に②の衣をつけ、180℃の油で揚げる。中まで火が通ったら、バットに上げる。
- ④ ソースを作る。ボウルに A を入れて混ぜ合わせ、器に入れる。
- ⑤ トマトはくし切りにする。器にお好みの野菜やゆでたまごなどを飾り、③のフリッター盛って、④のソースを添える。

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）に置いてあります。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。