



鶏のからあげ・黒酢ソース



おすすめワイン

レ・ダロン

Les Darons

 フランス 750ml

お肉のジューシーさと、ワインの愛らしい果実味、また、絡めた黒酢ソースとワインの酸味がよくあいます。フルーティーなだけでなくスパイシーな印象もあるワインですので、黒コショウをお好みで加えてもよくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料 (4人分)

鶏もも肉	2枚	〈パスタソース〉	
赤パプリカ	1/2個	黒酢 ★	大さじ3
ゴーヤ	1/3本	にんにくすりおろし	少々
かぼちゃ	4切	酒 ★	大さじ1
イタリアンパセリ	少々	醤油	小さじ1
こしょう ★	少々	黒砂糖	大さじ1
塩 ★	少々	塩 ★	少々
片栗粉	少々	水溶き片栗粉	少々
揚げ油	適量		

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①鶏肉はひと口大に切る。
- ②赤パプリカ、ゴーヤ、かぼちゃは食べやすい大きさに切る。
- ③ボウルに黒酢ソースの材料を入れて混ぜる。
- ④鶏肉に塩、こしょうをふり、片栗粉をまぶして、こんがり揚げる。
- ⑤②で準備した野菜は、素揚げする。
- ⑥鍋に③を入れてあたため、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦皿から揚げを盛り、ソースをかける。
- ⑧野菜を添えて、イタリアンパセリを散らす。

