

から揚げピンチョス



おすすめワイン

ラビrinto シャルドネ・
フリッツァンテ・ヴェネト

"Labirinto" Chardonnay Frizzante Veneto

🇮🇹 イタリア 750ml

バジルの爽やかさがワインの清々しさと、ピクルス入りのタルタルソースはワインのコクを引出し深みが増します。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (4人分)

鶏もも肉 …………… 600g
酒 …………… 大さじ1
じゃがいも(皮つきのままくし切り) …… 2個
塩・こしょう …………… 少々

<合わせ調味料>

しょうゆ …………… 大さじ2
酒 …………… 大さじ1
みりん …………… 大さじ1
しょうが(すりおろし) …………… 大さじ1
にんにく(すりおろし) …………… 少々
砂糖 …………… 小さじ1/2

揚げ油 …………… 適量

バジルマヨソース★ …………… 適量
タルタルソース★ …………… 適量

ブロッコリ(茹でたもの) …………… 適量
ミニトマト …………… 適量

片栗粉 …………… 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、約50度のお湯に1～2分つけ、お湯をきり、表面の水分をふきとる。
- ② ①の表面にフォークで穴を明け、一口大に切る。酒をまぶし、あわせ調味料に約30分つけこむ。
- ③ ②の水分をかるくふきとり、表面に片栗粉をまぶし、約170度(中温)の油で、からっときつね色になるまで揚げる。
- ④ じゃがいもは、皮つきのままくし切りにし、同様に揚げ、熱いうちに軽く、塩・こしょう少々をする。
- ⑤ 皿に、③④を盛りつけ、ブロッコリ、ミニトマトを飾り、バジルマヨネーズ、タルタルソースをつけていただく。