

クッキングレシピ

料理名

もち大豆のヤンニョムチキン



材料

4人分

もち大豆水煮

80 g

鶏ミンチ肉

200 g

塩コショウ

少々

片栗粉

適量

★ コチュジャン

大さじ1

★ ケチャップ

大さじ2

★ 砂糖

大さじ2

★ しょうゆ

大さじ1

★ みりん

大さじ1

★ ひまわり油

大さじ1

作り方

調理時間

約20分

1. もち大豆水煮の水気をよく切り、粗目に潰してひまわり油と混ぜ合わせておく。
2. 1に鶏ミンチと塩コショウを入れて混ぜ、一口サイズに形を整え片栗粉をまぶす。
3. 180℃に油を熱し、薄いきつね色になり中に火が通るまで5分程度揚げる。
4. フライパンに★の調味料を入れ火を通し、3を入れ絡めて出来上がり。