

福井梅の あんかけ唐揚げ



福地鶏



卵も肉も美味しい福井県が独自に開発した地鶏です。卵は黄身が大きく甘くて濃厚、肉は身が引き締まり適度な歯ごたえと強い旨みが特徴です。

福井梅



福井梅とは、^{べにさし}「紅映」^{けんさき}「剣先」^{しんへいだゆう}「新平太夫」^{ふくだゆう}「福太夫」の4種類の梅のこと。中でも福井オリジナルの紅映は、肉厚な果肉で種が小さく、梅干しに加工すると肉厚でぼったりとした食感が楽しめます。

福井梅とお酢の梅あんが頂くさっぱりとした一品です。

材料(2人分)

福地鶏	1枚	
薄力粉	適量	
サラダ油	適量	
材料A	濃口しょう油	大さじ1
	酒	大さじ1
	みりん	大さじ1
	おろししょうが	大さじ1
梅あん	福井梅	3個
	酢	大さじ2
	水	100ml
	水溶き片栗粉	小さじ2

作り方

1. 福地鶏を一口大に切る。
2. (材料A)の調味料を混ぜ合わせ、福地鶏を15～20分漬ける。
3. 余分な水分を取り除き、薄力粉を全体にまぶし丁寧にはいたたら、180℃の油で揚げる。
4. 鍋に(梅あん用)の水を入れ沸かし、福井梅と酢を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
5. [3.]に[4.]をからめる。

POINT

とろみをつけすぎるとから揚げにからまなくなります。適度なとろみをつけるようにしましょう。