

とり天でサルサ

(考案者) 児玉 浩平

(レシピ誕生のきっかけ)

鶏天と一緒に野菜もとれたら良いと思いました。また衣には椎茸の戻し汁を使用し、大分らしさを表現しました。



材料(2)人分

鶏もも肉	1枚	(ソース)			
塩・コショウ	適量	ポン酢	100cc	小ねぎ	30g
(衣)		玉ねぎ	50g	タバスコ	適量
戻し汁(椎茸)	200cc	トマト	70g	塩	少々
薄力粉	250g	卵黄	1個	赤・橙・黄パプリカ	各25g

作り方

1. 鶏もも肉を一口サイズにカットして、塩・胡椒をする
2. 玉ねぎ・トマト・パプリカ三種をみじん切りにする。小ねぎは切っておく
玉ねぎは塩をあてて水分をとる(15分程度)
3. 衣をつくり、鶏天を揚げる
4. ポン酢に、みじん切りにした野菜を入れて、お好みでタバスコを入れる
5. 鶏天が揚がったら、盛り付けて、食べる直前にソースをかける