



# 親子あげ とりたまめし揚げ

(柚子胡椒バージョン)

創作者: **井上 恭子**さん(山口市、38歳、主婦)



## 材料 (2人分)

長州黒かしわ(手羽先)・・・4本

卵かけご飯・・・1膳分

(ご飯1膳+卵1個+しょうゆ 少々)

柚子胡椒(長門ゆずきち柚子故障)・・・小さじ1~2(お好みの量)

大葉(シソ)・・・2~3枚

### 【鶏肉下味用タレ】

しょうゆ、酒・・・各小さじ1.5

しょうが・・・少々

### 【揚げ粉】

唐揚げ粉、薄力粉・・・大さじ2

## 作り方

- ①手羽先の骨をキッチンハサミを使って抜きとり、袋状にする。
- ②手羽先をひっくり返し下味用のタレに約20分つける。
- ③卵かけご飯を少し濃いめの味付けで作り、柚子胡椒と、粗みじん切りの大葉を加えて混ぜる。
- ④手羽先袋の中に③の卵ご飯を詰める。
- ⑤全体にまんべんなく揚げ粉をつける。中温の(180℃の)揚げ油でキツネ色に揚げる(油に入れる直前に手羽先の袋口にもう一度揚げ粉をつける)

## Point

大好きなとりの唐揚げとご飯を一度に食べられます。それに片手でパクリ! 家族で食卓を囲んで食べるのはもちろん、アウトドアやパーティなどみんなで大いおい食べる時にも、もってこいです。