

「長門ゆずきち味のから揚げ」

ながとステキ女子（農業女子）考案

【材料】

長州どりのもも肉	400g	米粉（片栗粉も可）	適量
塩、こしょう	少々	揚げ油	適量
長門ゆずきち果汁	100ml		



【作り方】

- ① 鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩、こしょうをふる
- ② ①の鶏肉をフリーザーバック等に入れ、長門ゆずきち果汁を加えて冷蔵庫で20分以上（浸漬時間参照）漬け込む
- ③ ②から鶏肉を取り出し、衣をまぶして揚げる

そのまま焼いてもおいしいよ

《浸漬時間とできあがりのすっぱさ・香りの目安》

★20～30分 <すっぱさレベル1>

ゆずきちの酸味と香りはほんのり かむほどに爽やかな酸味を感じる

★1時間以上 <すっぱさレベル2>

酸味・香りともに一口目からわかりやすい

★ひと晩(10～12時間以上) <すっぱさレベルMAX>

酸味も香りもしっかり やみつきになる美味しさ

