



大人も子供も元気を
チャージできる人気メニュー。
うま味を逃さず表面がパリッと
香ばしく仕上がります。

Okazu recipe 02

唐揚げ

唐揚げモード
230°C 10min 

材料

| | |
|------|------|
| 鶏もも肉 | 350g |
| 醤油 | 大さじ2 |
| みりん | 大さじ1 |
| ショウガ | 小さじ1 |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| 片栗粉 | 大さじ5 |

作り方

1. 鶏もも肉を一口大に切る。
2. 1に醤油、みりん、ショウガ、サラダ油を合わせ、15分程度漬け込む。
3. ポリ袋に片栗粉、2を入れて混ぜる。
4. オープンシートを敷いた天板に、皮目を上にして鶏肉を並べ【唐揚げモード】230°Cで10分焼く。



コンベクションモードを使用

ダイヤルを風マークに
合わせます。

よりカラッとさせたい場合は
プラス5分加熱するのも
おすすめ!

