



麺のつけダレ

地元今治の味を追求したご当地麺つゆです。

家庭の作り方を忠実に再現し、だしがしっかり効いてほんのり甘くクセになるおいしさ。

味付けの失敗がないからいろいろな料理にも大活躍します。

名古屋風手羽先のからあげ

【材料】2人分

手羽先	6本
いりごま	大さじ1
麺のつけダレ	50cc
砂糖	小さじ2
みりん	小さじ2
酒	20cc
揚げ油	適量
キャベツ(せん切り)	適量
レタス	適量

【レシピ: 兵庫県 Y様】



【作り方】

- ① 手羽先に切り込みを入れ、塩・こしょう、酒に10分程つけてから、素揚げします。
- ② 麺のつけダレ、砂糖、みりん、酒を入れ、一度沸かし、少し甘めのタレを作ります。
- ③ 手羽先が茶色く揚がったらすぐにたれに1分程つけてザルにあげ、いりごまをふり、盛りつけます。

【ポイント】

いりごまを多めに入れる。手羽先、むね肉、豚のスペアリブなどいろいろ出来ます。冷めても美味しくいただけます。