

金ごますりごまの千キン南蛮

～とっても美味しい千キン南蛮に金ごますりごまがよく合います～



使用商品：金ごますりごま4g×8p

姉妹品：金ごますりごま40g

<材料> 2人分

鶏胸肉	1枚
A 酒	大さじ1/2、醤油 小さじ1
片栗粉、溶き卵	1/2個分
サラダ油	
B 甘酢	ウスターソース 大さじ1
ケチャップ、酢	各大さじ1
醤油、砂糖	各小さじ1
水	大さじ1と1/2
C タルタルソース	
ゆで卵	1個
玉ねぎみじん切り	1/8個分
マヨネーズ	大さじ2
コンデンスミルク	大さじ1
酢	小さじ1
パセリみじん切り	小さじ1
シタス	4枚
金ごますりごま	2本

<作り方>

1. 鶏肉にAで下味をつける。《10分》
2. 甘酢Bを混ぜておく。
3. 1.の鶏肉を4枚に削ぎ切りし、片栗粉をまぶし、溶き卵をくぐらせ、再び片栗粉をつけ170度の油で揚げる。
4. 揚げたてを2.に漬ける。
5. タルタルソース ゆで卵はみじん切りにし、他の材料Cと混ぜる。
6. 器にシタスを敷き、4.の千キン南蛮をのせ、5.をたっぷりかけ、金ごますりごまをふる。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>