



ホントはお店で買ってきたのでは!?!と疑いたくなるほどの完成度で、スタッフのテンションも爆上がり
(カメラマンH)

みんな大好きな、あのおじさんがトレードマークのフライドチキンの味を再現したくて試作を繰り返し完成したレシピ。少しの油で揚げ焼きすることで、お肉がジューシーに仕上がります

みきママさんの

あの人気店風 チキン&フライドポテト

エッセでいつも大好評の、お店の再現レシピのなかでも完成度はピカイチ。カリッと香ばしくてクセになる、スパイスの効いた衣は、まさに人気店の味!とスタッフ一同感激。皮つきのフライドポテトと一緒に盛りつければ、ごちそう感もグッとアップします

MIKIMAMA

ブログが1日120万アクセスと大人気のおうち料理研究家。著書に『みきママのおうちで作る外食ごはん』(扶桑社刊) などがある



材料(2人分)

鶏モモ骨つき肉	2本
ジャガイモ	1個
牛乳	大さじ2
A おろしニンニク、おろしショウガ	各小さじ1/2
薄力粉、片栗粉	各大さじ4
B 塩、砂糖、顆粒洋風だしの素	各小さじ2
オールスパイス、コショウ(白)	各小さじ1
サラダ油	大さじ3

作り方

- 1 鶏肉は骨の両側に沿って切り目を入れて広げ、全体を包丁の先で刺す。バットに入れ、**A**をもみ込み、15分ほどおく。ジャガイモは皮つきのまま8等分のくし形切りにする。
- 2 別のバットに**B**を入れてよく混ぜ、汁気をきった①の鶏肉、ジャガイモを入れてたっぷりまぶす。
- 3 フライパンに②を並べ入れ、サラダ油を回し入れて強火で熱する。フライパンが温まったら、弱めの中火で3分ほど揚げ焼きし、焼き色がついたら裏返して3分ほど焼く。弱火にしてフタをし、さらに8分ほど焼く。最後に強火にし、ペーパータオルでフライパンの油をふき取りながらカリッとさせる。途中でジャガイモに火がとおったら取り出す。

◆ 2012年5月号に掲載
[472kcal]



骨つき肉は、骨に沿って切り目を入れると火のとおりがよくなる。臭みを消すために牛乳と調味料をしっかりとみ込んで15分ほどおく



少しの油で揚げ焼きにするので温度が上がりがやすい。両面に焼き色がついたら弱火で火をとおして火加減を調節する

※骨なしの鶏モモ肉2枚でも同様の材料でつくれます。その場合、鶏肉は観音びらきにして、弱めの中火でフタをせずに片面5分ずつ揚げ焼きします