韓国風フライドチキン＆フライ

クリスピーなフライドチキンの甘辛コチュジャンソース和えとエクストラクリスピーフライ

材料

Lamb Weston® Colossal Crisp™ 3/8“ レギュラーカット （C0057）120g

鶏もも肉 900g

バターミルク 2カップ

セルフライジング小麦粉 2カップ

タイム 大さじ1

ガーリックパウダー 大さじ1

オニオンパウダー 大さじ1

赤唐辛子のフレーク 小さじ1

パプリカ 小さじ1

チリパウダー 小さじ1

塩 大さじ½

白コショウ 大さじ½

ガーリック 大さじ2

コチュジャン ½カップ

醤油 ½カップ

チリオイル 大さじ1

黒コショウ 大さじ 1

MSG 小さじ1

ゴマ 大さじ1

青ネギ 2本

手順

チキン:

1. 鶏もも肉を角切りにし、バターミルクに1時間以上漬け込みます。
2. 小麦粉と調味料を合わせます。
3. 鶏肉に味を付けた小麦粉をまぶします。
4. カリッとして中の温度が74℃になるまで揚げます。

ソース:

1. 鍋にチリオイルを入れて熱します。
2. ガーリックを加え、やわらかくなるまで火を通します。
3. 残りの材料を加え、よく混ざるまでかき混ぜます。
4. 火から下ろします。

盛り付け:

1. フライを調理法に従って調理します。
2. フライドチキンを調理したソースと和えます。
3. フライの上にチキンを乗せ、ゴマと青ネギを振りかけます。

出来上がり分量

フライドチキン 900g