

# パリパリチキン

材料（4人分）		切り方	作り方
鶏肉（もも肉 40g）	4枚		①鶏肉を★に漬けておく。 ②小麦粉と水を混ぜてトロをつくり、パン粉とコーンフレークをまぶす。 ③油で揚げる。
★塩	少々		
★にんにく	少々	すりおろす	
★こしょう	少々		
★白ワイン	少々		
水	25g		
小麦粉	20g		
パン粉(乾燥)	10g		
コーンフレーク	30g	砕く	
油	揚げ油		