

発酵かあさん もっと甘酒活用レシピ

加藤マユミ

本編にのってない
レシピやで!!

甘酒ってそのまま飲むのはちょっとニガテって方が多いですね

お料理に活用すればおいしく便利ですよっ

トリのムネ肉を一口大に切り甘酒に漬けて込む

一日くらいむとく漬けても柔らかくなるけれど、時間なればしょうゆと同時で20分くらいでもOK!!

揚げる
20分前くらいにしょうゆを足してのみ込む

甘酒 大きじ4くら
トリムネ肉 (200g)
ビール袋

米と麴を寝かせた甘酒

甘酒ベースのトリのから揚げ!!

ムネ肉でもパサパサせずしっとり柔らか♡

甘酒のほんのりした甘みで味に深みがつ

ちなみに北海道ではから揚げの事をザンギと言うよっ

そんなネタ満載の「北のダンナと西のヨメ」もよろしくっ!!

強引な入りやねん!!

ハイッ

お子様 ヲケモ

発酵かあさん もっと甘酒活用レシピ

加藤マユミ

本編にのってない
レシピやで!!

甘酒ってそのまま飲むのはちょっとニガテって方が多いですね

お料理に活用すればおいしく便利ですよっ

トリのムネ肉を一口大に切り甘酒に漬けて込む

一日くらいむとく漬けても柔らかくなるけれど、時間なればしょうゆと同時で20分くらいでもOK!!

揚げる
20分前くらいにしょうゆを足してのみ込む

甘酒 大きじ4くら
トリムネ肉 (200g)
ビール袋

米と麴を寝かせた甘酒

甘酒ベースのトリのから揚げ!!

ムネ肉でもパサパサせずしっとり柔らか♡

甘酒のほんのりした甘みで味に深みがつ

ちなみに北海道ではから揚げの事をザンギと言うよっ

そんなネタ満載の「北のダンナと西のヨメ」もよろしくっ!!

強引な入りやねん!!

ハイッ

お子様 ヲケモ