手作りで絶品！『ピリ辛鶏団子チリソース』

by チャンコ・ラボ

「市販のチリソース高くない？」 「量がハンパじゃない？」 じゃあ、作りましょうよチリソース(´ω｀) 材料あれば簡単よ。

コツ、ポイント

(B)のチリソースを作る際に、片栗粉が綺麗に馴染むように水に混ぜてからケチャップなどの他の調味料と合わせます。 火をかける時に胡麻油を少し加えると風味がよくなります。 あればお試しあれ。

材料： (3人前)

■ (A) 鶏団子	
鶏ミンチ	300g
卵	1個
おろしにんにく、生姜	各小さじ1
醤油	大さじ1
塩胡椒、味の素	少々
■ (B) チリソース	
水	120～130cc
ケチャップ	大さじ3
酒、砂糖	各大さじ1.5
鶏ガラ顆粒	小さじ2弱
豆板醤、醤油	小さじ1強
胡椒	少々
片栗粉	小さじ1強
■ (C) その他	
白ネギ	中細を2本

このレシピの生い立ち

甘酢あんかけの要領で酢を加えようと思いましたが、ケチャップで結構酸い風味がしたので加えませんでした。 正しい作り方は知りませんが、だいたいいい感じに仕上がりました。

1. (A)の材料をよくまぜて鶏団子のタネを作ります。 水気が強い場合は少し片栗粉を加えて下さい。

2. (B)を混ぜておいて下さい。 豆板醤やケチャップは馴染みにくいので、 砂糖と一緒にこねて酒で溶かして水を加えます。
3. (C)の白ネギは写真のような感じで刻みます。 ソースをよく絡め、風味をよくするために重要です。

4. 1で作った鶏団子のタネを170～180℃の油で揚げて下さい。

5. フライパンに2のチリソースを入れてから火にかけていきます。 軽く混ぜながらとろみが均等につけていきます。
6. 最後に揚げた鶏団子・刻んだ白ネギを加えてチリソースをよく絡めたら完成です。

https://cookpad.com/recipe/4868083

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.