

野沢菜のうまみが鶏肉にしみ込んで美味しい

鶏と野沢菜漬けの煮込み



調理時間40分

材料

6~8人分

野沢菜漬け 1袋(約170g)
にんにく 1片
赤唐辛子 お好みで
油 適量

鶏手羽元 10本

ねぎ(青い部分) 適量
生姜(皮付き) 適量

だし汁 4カップ
しょうゆ 大さじ2

作り方

- 1.野沢菜漬けは水気を絞り、5cm くらいの長さに切ります。
- 2.鍋に油、1、にんにく、唐辛子、鶏手羽元、ねぎ、しょうがを入れて炒めます。
- 3.2の鍋にだし汁としょうゆを加えて中火で途中アクを取りながら20分加熱、消火。10分減圧。