

鶏肉がほろほろで美味しい

鶏と卵のさっぱり煮



調理時間 約 30分

材料 4人分

鶏手羽元 12本
塩・こしょう 各少々
サラダ油 適量

A [水 ひたひた
酒 大さじ4
砂糖 大さじ4
しょうが(うす切り) 1片

ゆで卵 4つ
しょうゆ 大さじ4
酢 大さじ2

作り方

1. 鶏肉に塩・こしょうをして油を敷いた鍋でカリッと焼きます。
2. 鍋の油を拭き取ってAを加え、落とし蓋と蓋をして10分煮ます。
3. 2にゆで卵としょうゆを加えて中火で5分加熱、消火。5分減圧。
最後に酢を加え、さっと煮て器に盛り付けます。