

鶏手羽と大根の煮物



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏手羽中	4本		
大根	400g		
<調味液>			
濃口醤油	30ml		
正田こくみ醤油	8ml		
砂糖	20g		
本みりん	15ml		
清酒	15ml		
だし汁	300ml		
絹さや(茹)	適量		

作り方

- ①鶏手羽中は表面がカリッとするまで焼く。大根は皮をむき、幅5cmの輪切りにし縦に4等分する。
- ②鍋に<調味液>を入れ、大根・手羽中を加えて煮込む。
- ③沸騰したら弱火にして約20分程度煮込む。大根が柔らかくなったら火を止め、そのまま煮含ませる。
- ④器に盛り付け、茹でた絹さやを飾って出来上がり。

料理特徴

『こくみ醤油』を濃口醤油の20%程置き換えることで、コクが付き、まろやかな煮物に仕上がります。