

鶏手羽先の甘辛煮



写真 4人分

匠味 焼鳥のたれ

濃厚なうまみ・甘み・コクのある本格派焼鳥のたれです。焼鳥によく絡み、香ばしく芳醇な風味に仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏手羽先	8本		
椎茸	2枚		
長ねぎ	40g		
生姜	10g		
サラダ油	5g		
<調味液>			
匠味焼鳥のたれ	130g		
水	250ml		

作り方

- ①鶏手羽先は関節から先を切り落とす。熱湯にくぐらせた後冷水にとってもみ洗いをし、水気をペーパータオルでふきとっておく。
- ②椎茸は石づきを落として2等分にする。長ねぎは4cmの長さに切る。生姜は薄切りにする。
- ③鍋にサラダ油を熱し、強火で①が黄金色になるまでしっかりと焼く。
- ④③に長ねぎと生姜を加えてさらに炒め、香りがたったら<調味液>を加える。
- ⑤沸騰したらアクを取り、落としふたをして弱火で15分程煮込む。椎茸・長ねぎを加え、さらに5分程度煮込んだら、器に盛り付けて出来上がり。