





手羽元と大根の煮込み

材料 (2~3人分)

- 手羽元 10本
- 塩 少々
- 片栗粉 適量
- 大根 1/3本(600~700g)
- 水 200cc
- 和風だしの素(顆粒) 小さじ1(省略可)
- 醤油 大さじ2 弱
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 大根の葉(あれば) 5cm分



作り方

-  大根は一口大にカットし、竹串が通るくらいまで下ゆでします。
大根の葉は小口切りにしておきます。
-  手羽元に塩、片栗粉をまぶし、深めのフライパンで色が変わる程度に焼きます。(お鍋でもOK)
-  2に大根と●を加え時々混ぜながらふたをして弱めの中火で10分から15分くらい煮ます。
-  ふたを取り大根の葉を加えて強めの中火にし、水分を飛ばすように3分程混ぜながら煮たら完成☆