


新じゃがと手羽中の煮物


材料


新じゃが 12個 手羽中 10本
ごま油大さじ2 だし汁 1リットル
醤油・みりん・酒各大さじ3
仕上げの黒胡椒適宜





作り方

1  新じゃがは手で挟みコロコロと転がすようによく洗います。
皮は剥きません。

2  ごま油を熱したお鍋で新じゃが、手羽中を炒めます。

3  全体に油がまわったら、だし汁を加えます。アクが出てきたら取り除きます。

4  醤油、みりん、酒も加え落し蓋をしてコトコトと煮ていきます。
新じゃがが柔らかく煮えたら一旦火を止め冷まします。

5  再度火を入れグツグツと煮詰めたら完成！
*煮物は冷める時に味が染み込むので時間に余裕があればぜひ一旦冷ましてみて下さいね

6 盛り付け、仕上げに黒胡椒をかけます(^-^)