

鶏手羽元と大根&卵の煮物

材料

- 手羽元10本
- 大根20cm位（お好みの量で）
- 卵人数分
 - 水1リットル
 - 酒50cc
 - みりん50cc
 - しょうゆ（減塩醤油は失敗される方も）80cc
 - 砂糖大3
 - しょうが1かけ程。チューブだと5cm位
- 油適量



作り方

1



大根を適当な大きさに切る。1.5 cmくらい

2



米のとぎ汁で下茹で5分ほど。水で下茹でもいいです。（この工程は省いてもOK）

3



ゆで卵を作って殻を剥いておく。調味料を入れる段階で入れます。

4



手羽元は水で軽く洗い、ペーパーで水気を取り油をひいたフライパンで軽く焼き目を付ける。（完全に中まで火を通さなくてOK）

5



●の調味料と食材全部入れ20～30分ほど蓋をして煮込む。あくが出るので取って下さい。火を消してしばらく放置すると味がしみます。