

食材2つだけ!

鶏手羽元

×

ゆで卵



調理時間

20分

ポン酢で煮てあっさり

## 手羽と卵のさっぱり煮

材料 (2人分)

鶏手羽元 …………… 6本

ゆで卵 …………… 2個

○ポン酢 …………… 100ml

○酒 …………… 大さじ2

○しょうゆ …………… 大さじ2

○砂糖 …………… 小さじ1

油 …………… 大さじ1/2

### 1 フライパンで焼く

鶏肉はフォークで数カ所穴をあける。フライパンに油を入れて鶏肉を並べ、中火にかける。皮目に焼き色がついたら裏返し、まんべんなく焼き色をつける。

### 2 フライパンで煮る

フライパンの脂をペーパータオルで拭き取り、水300mlと○、ゆで卵を入れ、中火で15分煮る。時間があれば冷めるまで置くことで、さらに味がしみ込む。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索