

食材2つだけ!

手羽先

×

大根



調理時間

30分

優しいだしの味でほっこり

手羽先と大根のおでん風

材料 (2人分)

手羽先 …………… 4本

白だし …………… 40ml

大根 …………… 10cm(250g)

1 材料を切る

大根は2.5cmの厚さに切り、格子状に隠し包丁を入れる。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。

2 煮る

フライパンに手羽先を入れて中火にかけ、焼き色をつける。小さめの鍋に移し、大根と水300ml(分量外)、白だしを入れて、弱火で20分煮る。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索