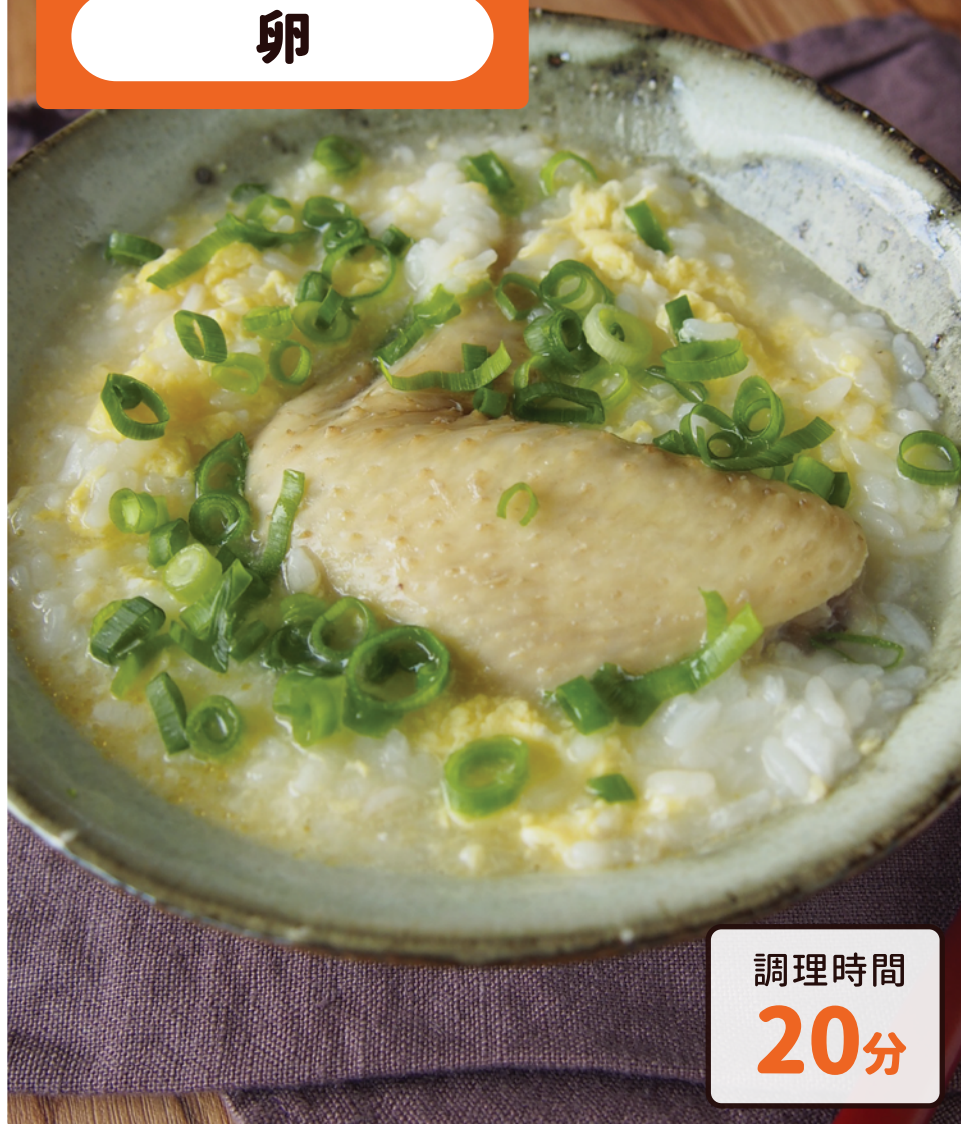


食材2つだけ!

鶏手羽先

×

卵



調理時間

20分

優しい味わいで朝食や夜食に

## 手羽先と卵の中華がゆ

材料 (2人分)

鶏手羽先 ..... 4本  
卵 ..... 1個  
ご飯 ..... 茶碗軽く2杯分  
小ねぎ(あれば) ..... 1本

しょうが ..... 1片  
酒 ..... 大さじ1  
塩 ..... 小さじ1/3  
こしょう ..... 少々  
ごま油 ..... 小さじ1

### 1 切る

しょうがは薄くスライスする。小ねぎは小口切りにする。

### 2 煮る

鍋に水300mlと鶏肉、しょうが、酒を入れ、弱火にかける。沸騰したら15分煮る。ご飯を入れて2分煮たら塩で味を調え、溶き卵を回し入れる。

### 3 盛る

茶碗に盛って小ねぎをちらしたらごま油をかけ、こしょうをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索