

食材2つだけ!

カット野菜

×

鶏手羽先



調理時間

60分

野菜たっぷりの鍋で身体の芯から温まろう

鶏の水炊き

材料 (2人分)

鶏手羽先 8本

カット野菜(野菜炒め用)

..... 250g

酒 大さじ3

しょうが 1片

にんにく 2片

ポン酢(好みで) 適量

ゆずこしょう(好みで) 適量

1 煮る

鍋に水1000ml(分量外)と鶏肉、酒、薄切りにしたしょうがとにんにくを入れて、中火にかける。沸騰したらアクを取り、弱火で45分煮る。途中、水分が減って鶏肉が水面から出てしまったら、鶏肉がかぶる程度に水を足す。

2 仕上げ

土鍋に野菜を入れ、1を煮汁ごと加えて中火で煮る。野菜がしんなりしたら器に取り、好みでポン酢、ゆずこしょうを添える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索