

『煎り酒』で煮込むことで、しつこさのないまるやかな口当たりの煮物に仕上がります。

◇ 鶏手羽のやわらか煮

材料

4人分

鶏手羽	・・・	8本
サラダ油	・・・	小さじ1
＜調味液＞		
煎り酒	・・・	100g
砂糖	・・・	20g
水	・・・	400ml
白髪ねぎ	・・・	適量
大葉（細切り）	・・・	4枚

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱して鶏手羽を焼き、焼き色を付ける。
- ②鍋に＜調味液＞を合わせて煮立たせ、油をきった②を加える。
- ③②に落し蓋をして30分程度煮込み、煮汁が少なくなるまで煮詰める。
- ④③を器に盛り、白髪ねぎ・大葉をのせて出来上がり。



写真 4人分



ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。