



鶏肉のさっぱり煮

材料（12～15本分）

手羽元	12～15本
青じそドレッシング	280ml
砂糖	大さじ3
すりおろししょうが	小さじ1
すりおろしにんにく	小さじ1

作り方

1. 手羽元が重ならないようにフライパンに並べ、材料を全て入れて強火にかける。
2. 煮立ってアクが出てきたらキレイにすくい取り、フタをして弱火～中火で20分位煮込む。
3. 途中でひっくり返しながら全体に味が染み込むようにして、火が通ったら完成。

使用したセンナリの商品

