



手羽先テリテリ煮

材料

鶏手羽先	6本
水	1カップ
料理酒	1/2カップ
酒みりん	大さじ1
オイスターソース	大さじ3
醤油	小さじ1
ごま油	大さじ1

【鶏肉の下味用調味料】

料理酒	大さじ2
塩、コショウ	各少々
長ネギ	緑の部分少々
しょうが	薄切り4~5枚

作り方

1. 手羽先にフォークなどで均等に穴をあけ下味がしみ込みやすくする。下味用調味料に手羽先を入れ少しもみ、20分程寝かせる。
2. 鍋にごま油を敷き、水気を拭き取った手羽先を両面に焼き目を付けるように焼く。
3. 水、酒、砂糖、下味用調味料を加え10分程煮る。
4. オイスターソースと醤油を加え、煮汁を煮詰め全体に絡める。

使用したセンナリの商品

