

# 鶏手羽元のさっぱり煮



## 材 料

・鶏の手羽元	8本
・酢	100cc
・しょうゆ	50cc
・みりん	大さじ1
・砂糖	大さじ3

A

① 手羽元をきれいに洗って、水気をよく拭く。

② 鍋に調味料Aと手羽元を入れ、

落とし蓋をして、中火で20～30分ほど煮込む。

(途中で上下ひっくり返して、両面をよく煮込みましょう)

③ 煮汁が少なくなってきたら、

手羽元に煮汁をかけながら煮て、火を止める。

## できあがり!

※ お好みで一緒にゆで卵を煮込んでもおいしいですよ!

