



JAわかやま女性会(中央ブロック)考案

鶏手羽の ジンジャーエール煮



材料

4人分

- ・鶏手羽……………20本
- ・ジンジャーエール……………250ml
- ・しょうゆ……………大さじ3
- ・みりん……………大さじ1



作り方

- ①ジンジャーエール、しょうゆ、みりんを合わせて漬けダレを作る。
- ②漬けダレに鶏手羽を漬け込み、一晚寝かせる。
- ③漬けダレと鶏手羽を鍋に入れて煮込む。鶏手羽に火が通れば、完成。

甘味の少ないジンジャーエールで作るのがオススメだよ。いろんな部位で作ってみてね。

