



手間のかかる煮物もラクラク!

材料(2~3人分)

鶏手羽元 400g
大根 1/3本
ゆずの皮(千切り) . . . 適量

(A)
だし汁 130ml
砂糖 大さじ1/2
酒 大さじ1
みりん 大さじ1/2
しょうゆ 大さじ1と1/2

作り方

- ① 大根は皮をむき、乱切りにする。
- ② キャセロールにAと手羽元、大根を入れる。アルミ箔で落とし蓋をしてから、キャセロールの蓋をして調理モード[煮る]で20分加熱する。
- ③ 器に盛り、ゆずの皮をちらす。