

鶏のホロホロ煮

ダイショー 宴のタレ



材料: 上記の味付け肉 1~2p
(若鶏手羽先、手羽元)
ごま油 大さじ1
お酢又はポン酢 大さじ2
水 適量
ゆで卵 3~6個



- ①ゆで卵を茹でておく。
- ②フライパンにごま油をひき味付け肉を軽く炒め、水をお肉がかぶる位入れお酢又はポン酢、ゆで卵も入れてアルミホイルで落とし蓋をして中火で20分煮る。
- ③20分経ったらゆで卵を取り出し、強火で煮汁にとろみがつくまで煮詰めお皿に盛り付ける。

