

鶏肉ウイングスティックの酢醤油煮

●使用したエコープマーク品:「エコープらっきょう酢」

商品特徴:国産のお米を主原料とした穀物酢をベースに美味しく仕上げたらっきょう漬け用の調味酢です。また、甘酢としてお料理にお使いいただけるほか、梅や生姜漬けなどにもご利用いただけます！

●材料

・鶏手羽元 12～14本

☆煮汁

- ・エコープらっきょう酢…100cc
- ・水…100cc
- ・しょうゆ…50cc
- ・みりん…100cc
- ・しょうが(薄切り) …30g
- ・にんにく(薄切り) …2片

●作り方

- ①鍋に☆煮汁を合わせ、しょうがとにんにくを入れて火にかけます。
- ②☆煮汁が沸いたら、鶏手羽元を入れます。
- ③落し蓋をして(※アルミホイルは使用しないで下さい。)時々鶏手羽元を返しながら、15～20分ほど煮たら出来上がりです！
- ④ブロッコリーと一緒に煮たり、盛り付け時に目玉焼きを添えるのもオススメです♪

