



甘辛い割り下が  
手羽先とマッチ

## 手羽先のすき焼き風



### 材 料 (2人分)

手羽先	・6本
春菊	・1束
しいたけ	・4個
長ねぎ	・1本
焼き豆腐	・250g
しらたき	・150g
油	・適量
【A】	
料理酒	・100ml
みりん	・100ml
しょうゆ	・100ml
砂糖	・大さじ2

### 作 り 方 (調理時間 約30分)

- 下準備**
- ☆春菊は5センチ幅に切る。長ねぎは1センチ幅の斜め切りにする。
  - ☆しいたけは軸を切り落とし、カサに切り込みを入れる。
  - ☆焼き豆腐は一口大に切る。しらたきは10センチ幅に切る。

- ① 鍋に油を入れキッチンペーパーで広げたら、手羽先を焼く。
- ② 手羽先の両面に焼き色がついたら【A】を入れ、弱火にする。  
春菊、しいたけ、長ねぎ、しらたき、焼き豆腐を入れ煮込む。
- ③ 全体に火が通ったら完成。



Point 甘辛い割り下が絡み、手羽先が照り焼きのような味わいになります!