

きよしイチオシ

きよし
イチオシ!



鶏手羽の明太ソースドレッシング煮込み

◎材料 2人分

- ・鶏の手羽先…10本
- ・水…適宜
- ・めんたいオニオンソース
ドレッシング
- ・白ネギ…1/3本
- ・イカリ防風
…1/2カップ



◎作り方

- 1) 鶏の手羽先はきれいに洗って、形をそろえ、さっと霜降りする。
- 2) お鍋に手羽先を並べ、めんたいオニオンソースドレッシングを加える。
- 3) (2)にかぶるほどの水を足し加える。
- 4) 蓋をしてゆっくり、弱火でコトコトと煮含める。
- 5) 水分が少なくなって、鶏手羽先が柔らかくなったら出来上がり。
- 6) 白ネギの千切りとイカリ防風を添えていただく。