



nacchanTwさん投稿

★超簡単★手羽先ポン酢煮



材料・分量

1 鶏手羽先	12本
2 ポン酢	100ml
3 水	150ml
4 小麦粉(鶏に軽くまぶす用)	適宜

短時間で男性も満足の一品です。使う材料も鶏と小麦粉とポン酢と水だけで超シンプルです！！

準備時間 **5** 分 + 調理時間 **15** 分

総調理時間 **20** 分

ジャンル **和風** | **2** 人分

調理手順

使用ボタン
▼

- 1 鶏手羽先に小麦粉を軽くまぶしておく。
- 2 Cook4meになべをセットし、鶏手羽先と水とポン酢をすべて加える。 圧力調理
- 3 「マニュアル調理」メニュー→「圧力調理」を選択しOKボタンを押し、調理時間を8分に設定しOKボタン→「すぐにスタート」を選びOKボタンを押し調理スタート。
- 4 終了ブザーが鳴ったらフタを開けて一度終了ボタンを押し、煮汁を2/3捨てる。 煮込む
- 5 再度「マニュアル調理」メニュー→「通常調理」→調理方法「焼き色付け」を選択してOKボタンを押し煮汁を煮詰める。途中予熱が完了したらOKボタンを押しそのまま調理を続ける。
- 6 煮汁がある程度煮詰まったら、鶏肉に煮汁をからめて照りを出し仕上げる。
- 7 お皿に盛り付けて完成★ お好みで、ネギや白ゴマなどををかけても美味しいです♪