



松本アキさん投稿

鶏手羽元とおじゃがの甘辛煮



材料・分量

1 鶏手羽元	12本
2 ジャガイモ	4~5個
3 水	200ml
4 ほんだし	小さじ1
5 酒	大さじ3
6 砂糖	大さじ1
7 みりん	大さじ3
8 醤油	大さじ3
9 油	大さじ1

鶏手羽元とじゃがいもを甘辛タレで煮込むだけ!! お酒のおつまみでも、しっかりメインでも♪

準備時間 **5** 分 + 調理時間 **30** 分

総調理時間 **35** 分

ジャンル **和風** | **4** 人分

調理手順

使用ボタン

- 1 ジャガイモの皮をむいて、大きめに切る。
- 2 マニュアル調理→通常調理→焼き色付けを選択。余熱が完了したら、油、鶏肉を入れて焼き色を付けていく。
- 3 焼き色が付いたら、水、ほんだし、酒、砂糖を入れて圧力調理10分。
- 4 圧力調理が終わったら、みりん、醤油、じゃがいもを加えて、通常調理から煮るを選択して15分煮込む。
- 5 煮汁を飛ばした方がしっかり濃い味になります。4の工程の時間を5分減らして、フライパン等に移して煮汁を飛ばしてもいいです。その場合、じゃがいもに火が入りすぎないように時間の調整をしてみてください。

炒める

圧力調理

煮込む