

## 材料

(4人分)

手羽元…8本

サツマイモ…中2本

ショウガ(スライス)…10g

ごま油…大さじ1

## 煮汁

水…600ml

しょうゆ…100ml

料理酒…100ml

砂糖…大さじ6と2/3

みりん…大さじ3と1/3

酢…大さじ3と1/3

コチュジャン…大さじ1



## 作り方

- (1) サツマイモは厚めに皮をむいて乱切りにし、水にさらしておく。
- (2) 深めのフライパンにごま油を熱し、手羽元、サツマイモ、ショウガを入れ手羽元にしっかりと焼き色を付ける。
- (3) (2) のフライパンに煮汁の材料を全て入れ、キッチンペーパーで落としふたをして中火で25分煮込む。
- (4) 器に盛り付け、カイワレなどお好みの青み(材料外)をあしらひ出来上がり。