



「鶏手羽と大根の煮物」



大根1本は厚さ2cmの半月切りし、やや厚めに皮をむく。煮崩れないように面取りをする。
手羽10本は塩小1をふり、手で全体になじませ、酒をひたひたにかけて10~20分おく。
大きな鍋にたっぷりの水と米ひとつかみ又はとぎ汁、大根を入れて火にかける。
沸騰したら中火にして柔らかくなるまで煮る。
流水で大根の表面に付いたアクを丁寧に洗い流す。

鍋に大根、その上に手羽、手羽の漬け汁を並べ入れ、出汁をヒタヒタになるくらい加えて弱火にかける。
沸騰したら丁寧にアクをすくい、酒100ml、みりん80mlを加える。
再び沸騰したら、更にアクをすくい、アルコールを十分飛ばしたら、塩小0.5、しょう油小1を加える。
落とし蓋をし、弱火で30~60分ほど煮込む。
味を調整し、半日~1日冷まし、食べる時に温めて召し上がれ。

*煮た大根をアクを洗い流すことでえぐみが取れ、だしが染み込みやすくなります。

*煮込み料理はゆっくり丁寧に下準備をしましょう。落とし蓋も忘れずに。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880