



「手羽元とキャベツの煮物」



手羽元600gは水で洗い、ペーパータオルで水気を拭く。キャベツ1/4は5~6cm四方に切る。

しょうが小1かけはよく洗い、皮付きのまま薄い輪切りにする。

鍋に手羽元、しょうが、水カップ2を入れて中火にかける。

煮立ったら火を弱めてアクを除き、酒大3、醤油・みりん各大2を加えて混ぜる。ふたをして弱火で25~30分間煮る。

中火にしてキャベツを加えて混ぜ、再びふたをして弱火で約10分間煮て出来上がり。

* 春キャベツなら加えたあと5~8分くらいで大丈夫です。

* キャベツはざっくり手でちぎっても大丈夫です。



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