



チキンスープストックを使った簡単おかず 鶏手羽焼き

(材料・8本分)

鶏手羽先 (P11の調理後の鶏手羽先) 8本

A

| | | |
|---|-------------|--------|
| ┌ | 酒 | 大さじ1 |
| ├ | みりん | 大さじ1 |
| └ | 醤油 | 大さじ2 |
| | にんにく(すりおろし) | 小さじ1/2 |

細ねぎ 適量

(作り方)

- ① 厚手のビニール袋にAを入れて混ぜ、手羽先を入れてもみ込む。
そのまま冷蔵庫で20分程おく。
- ② オーブントースターに手羽先を入れて表面がこんがり焼けたら出来上がり。
- ③ 器に盛って細ねぎを飾る。