ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

ビールのコクでお肉柔らか♪

手羽元のゆずぽん ビール煮

調理時間
20分

1人分
553kcal



秋の旬食材


Vマーク 生姜


鶏手羽元

＋

使ったのはコレ!


ミツカン
かおりの蔵
丸搾りゆず
360ml

つくり方動画を配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



手羽元のゆずぽんビール煮

材料/2人分

Vマーク 生姜……1かけ
青梗菜（チンゲンサイ）……1株
鶏手羽元……8本
塩麹……大さじ1
ビール……200ml
砂糖……大さじ1
ミツカン かおりの蔵丸搾りゆず……100ml
ごま油……大さじ1

作り方

①生姜は千切りに、青梗菜（チンゲンサイ）は縦に1/8に切る。鶏は骨に沿ってハサミで切り込みをいれ、塩麹をもみこみ、ごま油を熱した鍋で軽く焼色がつくまで焼く。

②①の鍋に生姜、ビール、砂糖、「ミツカン かおりの蔵丸搾りゆず」を加え、煮立ったら蓋をして、中火で10分煮る。

③②に①の青梗菜（チンゲンサイ）を加え、蓋をして2分蒸したら、器に盛り、煮汁を煮立たせて、煮詰めた汁をかけて完成！

※「かおりの蔵」は、株式会社 Mizkanの商標です。