

袋の  
まま



## 鶏手羽元と白菜の煮込み

材 料  
4 人分

鶏手羽元	.....	12本
白菜	.....	1/4個
塩	.....	少々
サラダ油	.....	大きじ1
「素」万能だし	.....	1袋
水	.....	400ml
<b>A</b> みりん	.....	大きじ2
しょうゆ	.....	大きじ3
しょうが(細切り)	.....	1片分
万能ねぎ(小口切り)	.....	適宜

### [作り方]

- 1 白菜を1cm幅に切ります。手羽元に軽く塩をふります。
- 2 フライパンに油を熱し、手羽元を入れ、両面を焼き付けます。
- 3 **A**と**1**の白菜を加え、落とし蓋をして火にかけます。煮立ってきたら、弱火～中火で15分煮て器に盛り、万能ねぎを散らします。