



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

手羽先の甘辛焼き

by naocci



甘辛でジューシー、な、手羽先の甘辛焼きです。



コツ、ポイント

手羽先は切れ目を入れておくと食べやすいです。

材料:(2人分)

手羽先	8本
しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
酒	大さじ1
いりごま	適量

1. 手羽先、いりごま以外の材料を合わせておく。
2. 手羽先の骨に沿って切れ目を入れておく。
3. 手羽先を皮目から焼き、こんがり焼き目がついたら裏返して焼く。
4. 焼けたら合わせ調味料を入れてからませる。少し煮詰める感じで。
5. 最後にゴマをからませて出来上がり。

<http://cookpad.com/recipe/1817351>

このレシピの生い立ち

手羽先の皮から出る油で焼くからヘルシーな仕上がり。だけど、甘辛で濃いめの味付けなので、ご飯が進みます！

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.