

簡単プロ級！ぷるぷる貴妃鶏（４人分）

材料

- ・手羽先 ８本
- ・長ねぎ １本
- ・干しいたけ ４枚
- ・たけのこ ８０g
- ・水 ８００ml
- ・紹興酒 大さじ２
- ・砂糖 大さじ３
- ・しょうゆ 大さじ４
- ・サラダ油 少々
- ・水溶きかたくり粉 少々
- ・ごま油 少々



作り方

1. 手羽先の先端を切り落として、両端のじん帯を切る
2. 太い骨にそってコリコリ君を切る
油をひいた鍋を熱して、手羽先（切り落とした先端も）を加え皮がキツネ色になるまで焼き付ける
3. 長ねぎ、たけのこ、干しいたけを加えて軽くいためたら、紹興酒、砂糖、しょうゆを加えてなじませる
4. 水を加えて強火にし、沸騰したらふたをして中火にして３０分以上煮込む
※水分がなくなったら水を足してもよい
5. 水溶きかたくり粉で煮汁にとろみをつけ、仕上げにごま油をまわし入れてつやと香りをだす