

鶏手羽元と栗のピリ辛さっぱり煮



3人分

手羽元 6本
栗 10粒
たかのつめ 1/2本
にんにく・しょうが 各1/2かけ
しょうゆ 大さじ2
酢 大さじ2
砂糖 大さじ1
酒 100cc

- 1) にんにく・しょうがは包丁の背でつぶしておく。
- 2) お鍋に少量の油とにんにく・しょうがを熱し、手羽元をこんがり焼き付ける。
- 3) 酒を注ぎ、じゅわっとアルコールが飛んだら水100cc、しょうゆ、砂糖、酢を加え圧力鍋で5分加圧。
- 4) 圧力が抜けたら、栗とたかのつめを入れて15分ほど煮込む。だいたい煮詰まって栗も柔らかくなったら完成。