

*** 鶏手羽元のコーラ煮 ****

<材料> 6人分

鶏手羽元	12本・・・切り込み入れる
ゆで卵	3個
土生姜	10g・・・薄切り
貝割れ菜	1/2パック
コーラ	500ml
A=酒100ml・砂糖大さじ3・醤油大さじ4	
油	少々



<作り方>

1. 鍋に油と生姜を入れて炒めて、生姜の香りが出たら鶏肉を入れて、さっと炒めてコーラを加える。
2. ①が沸騰したらアクを取りAを加えてしばらく煮て、ゆで卵を加えホイルの落とし蓋をして再び煮る。
3. ②の煮汁が少なくなったら落とし蓋を取り、煮汁が絡まるように卵を動かす。
4. ③の鶏肉と卵を半分に切り、器に盛り煮汁をかけて、貝割れ菜を添える。