

鶏手羽のつけ焼き

投稿 田中さん（妻田西）

《材料 (1人前)》
・手羽先 5本
・酒 小さじ1
・醤油 大きじ1



色とりどりの野菜を添え
ると食欲が沸きます！

作り方

- ① 洗った手羽先をビニール袋に入れ、酒・醤油を加えて冷蔵庫で寝かせる。
- ② 1時間くらいして味が染みたら取り出す。一晩つけても美味しい。
ガスレンジの魚焼きグリルで焼く。焼きはお好みで、外はパリパリ、中はジューシーになるよう焼いてください。

ここがポイント

- ★お好みで生姜やにんにくのすりおろしを加えるとさらに美味しいです。
- ★揚げてもよいですが、衣をつけないし皮が焼けるので香ばしくサッパリといただけます。