

大根と手羽の煮物



作りかた

1. 大根は1.5cm 幅の輪切りにして皮をむき、ラップで包み **015 下ゆで根菜** で加熱し、水にさらす。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①、鶏肉の順に入れ、合わせたAを加える。
3. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **238 大根と手羽の煮物** で加熱する。
4. 加熱後、かるくかき混ぜ、約10分おき、味をしみこませてから器に盛り、しょうがを添える。

加熱の目安

加熱：約30分

1回に作れる分量

2～4人分

使用付属品



テーブルプレート

カロリー

359kcal

塩分

3.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
大根	200g	300g	400g
鶏手羽先(1本約60gの物)	4本	6本	8本
A ほんだし	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A 水	カップ1・1/2	カップ2・1/4	カップ3
A 酒	大さじ2・1/4	大さじ3・1/3	大さじ4・1/2
A しょうゆ	大さじ2・1/4	大さじ3・1/3	大さじ4・1/2
A 砂糖	大さじ2	大さじ3	大さじ4
しょうが(せん切り)	少々	少々	少々

コラボメニューのコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品



ほんだし