

ごて焼き

(材料・4人分)

鶏手羽元 8本
塩 少々
八角 1/2個

<調味料>

濃口醤油 24g (小さじ4)
黒砂糖 12g (小さじ4)
みりん 12g (小さじ2)
灰持酒 10g (小さじ2)
水 20ml



(作り方)

1. 手羽元は水気をふきとり、皮目の反対側に骨に沿って2本切れ目を入れ開く。
2. 開いた手羽元に薄く塩を振る。
3. フライパンに2の手羽元の皮目を下にして入れ、強めの中火で表面にしっかりと焼き色をつける。
4. 合わせた<調味料>と八角を加えて蓋をし、時々裏返しながらか弱火で蒸し焼きにする。
(蒸し焼きにするので、適宜水を加える)
5. 煮汁がなくなったら焦げ付かないようにつやよく仕上げる。

