

やわらか手羽元チキンの生ハムスープ煮込み

■材料■

鶏肉（手羽元）1kg・約15本

A 塩小さじ1

タマネギ1個

B ANETO 生ハムスープ 500ml

B 白ワインビネガー小さじ2

B 塩小さじ1/2

ミニトマト適宜

パセリ適宜



■作り方■

1. 鶏肉は冷蔵庫から出して常温に戻しておきます。
骨に沿って皮を切り開き、骨まわりの肉にも丁寧に切り込みを入れ、骨がむき出しになっている状態に。切り開いた身の方に[A]の塩をふり、10分ほど待ちます。



2. タマネギを薄切りにし、サラダ油少々・中火で炒めます。
3. 2に1を加えて[B]を注ぎ、煮立ったらアクを取ります。
4. 弱火でコトコト煮ます。
20分くらいから食べられますが、時間が経過するほど柔らかで美味しくなるお料理です。火を止めて一晩置き、弱火で再加熱するとホロッと身離れする程柔らかくに仕上がります。
仕上げにトマトを加えて5分程加熱し、お好みで彩のパセリを添えてください。