

**材料 2人分**

鶏手羽中	8本
じゃがいも	中3個
サラダ油	大さじ1
水	600cc
シマヤだしの素	小さじ1
砂糖	大さじ3
こいくちしょうゆ	大さじ3
いんげん	適量

調理時間 30分**作り方**

1. じゃがいもは皮をむいて食べやすい大きさに切り、水にさらします。鶏手羽中は火の通りをよくするために骨のまん中に深く切り込みを入れます。
2. フライパンに油を入れて熱して、鶏手羽中をきつね色になるまで焼きます。
3. 鍋に水切りしたじゃがいもと2.、調味料を入れて落とし蓋をして煮込みます。



4. 器に盛り、下ゆでしたいんげんを飾ります。

アドバイス

◎落とし蓋はオープンペーパーなどを使います。真中に穴を開けてから一度クシャクシャと丸めてシワを作り、それから広げると鍋にピッタリします。