



## 第67回

例年よりずいぶんと早く梅雨入りし、不安定な天候が多い時期ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

### ～手羽中のゆず胡椒焼き～

#### ＜材料＞

- ・手羽中 … 14本
- ・塩 … 適量
- ・ゆず胡椒 … 小さじ1/2
- ・酒 … 大きじ1

手羽先でもOK!

#### ＜作り方＞

- ① 手羽中にまんべんなく塩をふる
- ② ゆず胡椒と酒を混ぜて①に揉み込み、冷蔵庫で20～30分寝かせる
- ③ フライパンで皮目を下に中火で焼く
- ④ 皮目がこんがりしてきたら、手羽中をひっくり返しフタをして中火のまま蒸し焼きにする
- ⑤ 中まで火が通ったら完成!

### ※下ごしらえした手羽中でもう1品!

#### ＜材料＞

- ・上記の下味を付けた手羽中
- ・長ねぎ … 1本
- ・しめじ … 適量
- ・中華スープの素 … 大きじ1/2
- ① 水 … 400cc
- ・酒 … 大きじ1

#### ＜作り方＞

- ① ごま油を引いて、手羽中を入れ焼き色を付けたら一度取り出す
- ② しめじと長ねぎを入れて炒め、①と①を入れて、10分程煮込んだら完成!

じめじめとした季節に加え、不自由な毎日が続いておりますが、日々のちょっとした楽しみを見つけていきたいものですね。



ニーズをコーディネートする。ぬくもりをデザインする。

# 乗富材木店



TEL : 0944-74-1000

H P : <http://noritomi.jp>

〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津56-5

担当：乗富・新開・金納