



## しいたけと手羽先の醤油煮、山椒風味

### 【材料(4人分)】

しいたけ……………6枚	生姜……………1片	水……………2カップ 醤油……………大さじ2 酒……………大さじ1 砂糖……………大さじ1.5 酢……………大さじ1 みりん……………小さじ2
サラダ油……………大さじ1	チンゲン菜……………1株	
手羽先……………6本	(塩……………小さじ1	
醤油……………大さじ1	サラダ油……………大さじ1	
サラダ油……………大さじ1	ごま油……………小さじ1	
長ねぎ……………1/2本	粉山椒……………少々	

### 作り方

- ❶ しいたけは石づきを切る。長ねぎは3cmの長さに切る。生姜は薄切りにする。
- ❷ フライパンにサラダ油大さじ1を温め、しいたけを炒めて取り出す。
- ❸ 手羽先に醤油大さじ1をまぶし、フライパンにサラダ油大さじ1を温めてキツネ色に炒める。
- ❹ ③に②・長ねぎ・生姜を入れて炒め、調味料aを注いで20分くらい中火で煮詰める(煮汁が少なくなったら水を足す)。
- ❺ チンゲン菜は縦四つ割にして水洗いする。熱湯に塩小さじ1・サラダ油大さじ1を入れて茹でて水気をきる。
- ❻ ④にごま油・粉山椒を加えて器に盛り、⑤を添える。