



## 10/4(金) 手羽先とたまごのソース煮 (YUMIKO さん)

(材料2人分)

手羽先：4～6本

ゆでたまご：2個

いんげん（茹）：3本

A { チョーコー醤油 金蝶ソース：100ml  
水：50ml  
砂糖：小さじ2

- ① 手羽先は洗って、裏に隠し包丁を入れる。
- ② 鍋に A を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら、①の手羽先とゆでたまごを入れ、落とし蓋をして、15分ほどコトコトと煮込む。
- ③ ②の火を止め、粗熱が取れるくらいまで冷ます。
- ④ ③を食べる時に、温めなおす。
- ⑤ 器に④を盛り、たまごは半分に切って盛り付ける。いんげんを添え、最後に煮汁を回しかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。