



大根と手羽の野菜スープ煮

コトコト炊いてポトフ風に！残った分は翌日、スープご飯にして身体の芯から温まる一品に。

材料（3～4人前）

おだしのパックじん（緑） 1パック

水 500cc

大根 1cm×4切

鶏の手羽先 5本

生姜 お好みの量

酒 大さじ1

塩 小さじ 1/2弱

作り方

- 1 大根は食べやすい大きさに切って下茹でしておく。たこ糸で縛り、ローリエを挟む。
- 2 鶏の手羽先は水洗いした後に塩で揉んで、約10～20分置き、ペーパーで水気をふきとる。手羽先は2つに切り、身のほうの真ん中に切り目を入れる。
- 3 鍋に水、おだしのパックじん（緑）、手羽先、大根、生姜を入れて中火で炊く。
- 4 手羽先に火が通り、大根がしっかりとやわらかくなったら、できあがり。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（緑）