

おだしのうね乃



鶏ガラスープ

鶏ガラの旨味をおだしがしっかり引き立ててくれ、またあらゆるお料理のベースに役立ちます。

材料

おだしのパックじん（金） 3パック

鶏肉手羽先 10本（あれば鶏ガラ）

水 3ℓ

作り方

- 1 手羽先は真ん中に切り目を入れる。
- 2 鍋に水、だしパックを入れ火にかける。
- 3 少し沸いてきたら更に手羽先を入れて20～30分ほどあくを取りながら煮込んで完成。

このレシピで使った商品



おだしのパック（金）