



【材料】(4人分)

生しいたけ	8枚	
チンゲン菜	3株	
鶏手羽先	200g	
A：酒・片栗粉	各大さじ1	
サラダ油	大さじ3	
鶏ガラスープ	1と1/3カップ	
B {	酒	大さじ1
	しょうゆ	大さじ1.5
	ごま油	小さじ1
	塩	小さじ1/4
	こしょう	少量
片栗粉	大さじ1	

【作り方】

- ①しいたけは石づきを取り、2~3つのそぎ切りにする。
- ②チンゲン菜は1枚ずつはがして5cm長さに切る。
- ③鶏手羽先はAの酒を振って片栗粉をまぶす。
- ④中華鍋にサラダ油大さじ2を熱し、③を両面炒めて焼き色を付け、①を加えて炒める。鶏ガラスープとBを加えて、中火で7~8分煮る。
- ⑤サラダ油大さじ1で②を炒めて④に加え、さらに3~4分煮たら、倍量の水で溶いた片栗粉を回し入れ、全体にトロミをつける。