

鶏骨付き肉の酒かす鍋



材料

分量目安：1人分

鶏骨付き肉	4個
じゃがいも	大1個
玉ねぎ	1個
だし汁	2・1/2カップ
酒かす	1/2枚
みそ	大さじ2

作り方

1. 鶏肉は骨の部分にそって包丁目を入れ、食べやすいようにする。
2. じゃがいもは皮をむき、8等分する。玉ねぎは皮をむき、ザク切りにする。耐熱皿にのせ、ラップして電子レンジで6分加熱する。
3. だし汁に酒かすとみそを溶き、火にかけて、1.と2.を入れる。
※お好みで粉山椒をふるとおいしい。