

田崎真也さんの“最強おつまみ”レシピ

☆☆☆最強おつまみ 2品目 【缶詰の焼き鳥を使った 鶏肉の赤ワイン煮】 + 赤ワイン ☆☆☆



材料 (2人分)

焼き鳥の缶詰 3缶、ねぎ 半本、赤ワイン150ml、しょうゆ 大さじ1、砂糖小さじ2、
バルサミコ酢小さじ2、粗びきこしょう(黒) 適量

作り方

- ① ねぎは、5センチほどの長さに切り、真ん中に3センチほどの切れ目を入れる。
- ② ①をフライパンで焼く。色がついてきたら、ネギに振りかけるように、砂糖を入れる。
- ③ 砂糖がカラメル状になったら、そこに少量のワインを入れて煮立たせる。
- ④ 砂糖がとけたところで、残りのワインを全部入れ、しょうゆ、缶詰の焼き鳥を入れて、ソースが半分になるまで、全体を絡めながら中火で煮詰めていく。
- ⑤ 皿に盛りつけ、最後に、バルサミコ酢とお好みでこしょうをかけたら、できあがり。

～おすすめ赤ワイン～

しょうゆを使ったソースの風味には、ボージョレ・ヌーボーや日本生まれのマスカット・ベリーA種を使ったワインがよく合います。

ほかのお酒であれば、日本酒(純米酒)のお燗、バーボンウイスキーのハイボール など