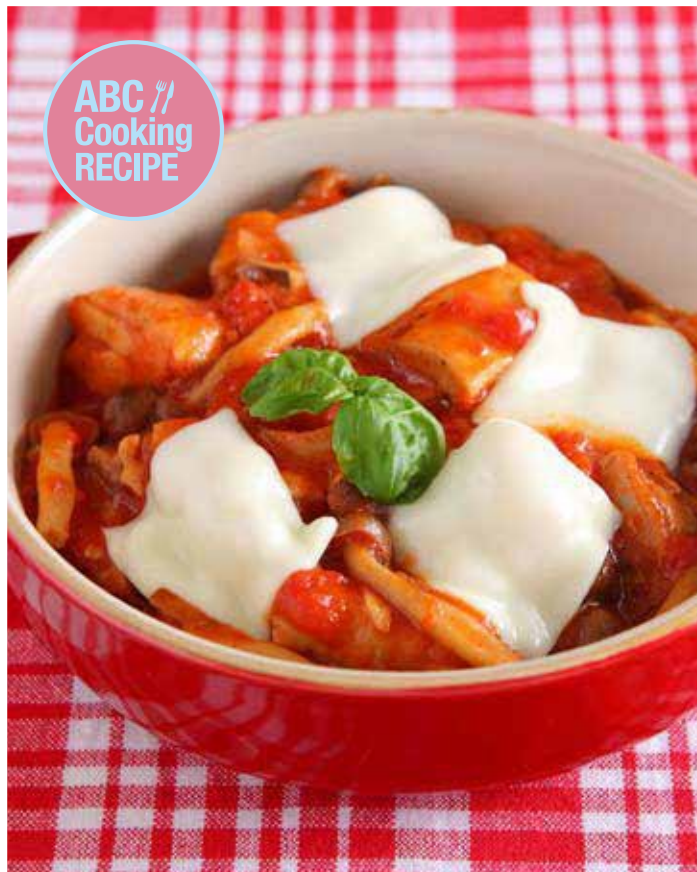


ABC //
Cooking
RECIPE

材料【2人分】

鶏もも肉	2枚(460g)
塩・粗挽き黒胡椒	各少々
薄力粉	大さじ2
玉ねぎ(薄切り)	1/2個

【A】	【B】
にんにく(つぶす) 1片	しめじ(小房) 100g
赤唐辛子 1本	エリンギ 1本
オリーブ油 大さじ1	白ワイン 大さじ1

【C】	【D】
カットマト缶 1缶	明治モッツアレラ 2枚
コンソメ 小さじ1/2	とろけるスライスチーズ
バジルの葉 4枚	塩小さじ 小さじ1/4
	粗挽き黒胡椒 適量
	砂糖 小さじ1/2
	バジルの葉 適量

下準備

鶏肉はひと口大に切り、塩・粗挽き黒胡椒で下味をつける。エリンギは根元を除き、大きいものは長さ半分に切ってさく。バジルの葉は手でちぎる。

作り方

1. フライパンに【A】を入れ、弱火にかけて香りを出し玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
2. 薄力粉をまぶした鶏肉・【B】を加えて炒め、白ワインをふり、【C】を加え、煮る(約30分)。
3. 【D】を加えて味をととのえ、軽く煮詰め、器に盛り付け、4等分に切った明治モッツアレラとろけるスライスチーズを飾る。

ワンポイント!

柔らかくなったチーズを絡めてお召し上がりください。

