



若鶏とマッシュルームのトマト煮込み

— 4人分 —



若鶏もも肉	2枚	白ワイン	100ml
たまねぎ	150g	タイム	1本
にんにく	1かけ	ローリエ	1枚
ベーコン	100g	フェットチーネ	適量
マッシュルーム	100g	パセリ(みじん切り)	大1
トマトの水煮	500g	塩	適量
(カットタイプ/缶詰)		こしょう	適量



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

1 鶏肉の身のほうに切れ目を入れ、食べやすい大きさに切る。塩・こしょうをかける。

フライパンにオリーブ油を熱し、鶏肉を強めの中火で皮から焼く。

2 **Point** 煮込むときに火が均一に通らないので、身を焼くのは一瞬だけ！

3 にんにく・たまねぎはみじん切りに、マッシュルームは石づきを取って縦半分に、ベーコンは拍子木切りにする。

4 にんにくとたまねぎを炒め、トマトの水煮・白ワイン・塩こしょう・鶏肉・タイム・ローリエを入れ、ふたをして弱火で10分煮込む。

Point 白ワインを入れると鶏肉がやわらかくなる！

5 ベーコンとマッシュルームを炒めて④の中に入れ、弱火でさらに10分煮込む。

6 鍋に水と塩を入れ、フェットチーネを湯がく。

7 フェットチーネとトマト煮込みを器に盛り、パセリをかけたら完成！

