

名前: 椎野 奈知美 @ ナチュラルHappyキッチン

調理時間:約20分 分量:4人分

キノコがたっぷりて、醤油風味のソースをかけた、こだわりの鶏料理。



Point

集う機会が多い冬に活躍しそうな、カンタンおもてなし料理。キノコのクリームソースに醤油を使うことで、ごはんとの相性も抜群です。

調理のコツ

鶏肉は均一な厚さにし、皮面はパリッと香ばしく焼きましょう。

材料

鶏肉 600g
 生クリーム 1カップ
 シメジ 300g
 醤油 大さじ2
 塩胡椒 適宜
 赤ワイン 1/4カップ
 小ネギ 適宜

ニンニク 1片
 オリーブオイル 大さじ1

手順

- ① 鶏肉は均一の厚みになるようにカットし、軽く塩胡椒をしておく。シメジはいしづきをと、小房にわけておく。
- ② フライパンを熱して鶏肉を皮の方から焼く。香ばしく焼き色がついたら、返して火を通す。食べやすい大きさにカットして器に盛りつける。
- ③ フライパンの油をふきとり、オリーブオイルをひき薄切りにしたニンニクを弱火で炒める。香りが出たらシメジを炒める。
- ④ 赤ワインを振り入れアルコールを飛ばしたら、生クリームと醤油を加える。中火で煮詰め、少しとろみが出たら味をみて塩胡椒する。
- ⑤ 【2】にかけ、刻んだ小ネギをちらして完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (冬にオススメ)

カベルネ・ソーヴィニヨンの渋みが肉のおいしさと濃厚なクリームの味を引き立ててくれます。

