Idea Recipe 6

カチャトーラ

{ 材料（2人分）}

- トマトソース…100ｇ
- 鶏もも肉…1枚(230ｇ程度)
- ニンジン…1/3本
- セロリ…1/3本
- バター…10ｇ
- 赤ワイン…100ｃｃ
- オリーブオイル…大さじ1
- コンソメ…1個
- オリーブオイル…適量
- ローズマリー…適量
- 塩、こしょう…適量

{ 作り方 }

①熱したフライパンにオリーブオイルをひき、鶏もも肉を皮目から入れ焼く。両面を焼いて塩・こしょうをして取り出す。

②ニンジン、セロリはみじん切りする。フライパンにバターを入れ弱火にしニンジン・セロリを入れてよく炒める。さらに①を入れてよくなじませる。

③②にワインを入れて強火で沸騰させ、トマトソースとコンソメを入れて中火にして10分程度煮込む。さらにローズマリーを入れて弱火で煮込み、汁気を飛ばす。

④火を止め皿に盛り付けてお好みでパセリをちらして完成。

grade up

デリシャストマトソースを使うと、
ワンランク上の仕上がりに♪