



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「スタースイート」専属シェフ 金子 貴紀

鶏モモ肉の イタリアンレモンマリネ しめじとトマトのソース

調理時間: **25分**



※写真はイメージです。

しめじ



+

使ったのは
この商品



鶏モモ肉のイタリアンレモンマリネ しめじとトマトのソース

【材料/2人分】

〈鶏モモ肉のイタリアンレモンマリネ〉

鶏モモ肉……………1枚(約230g)

ハウス食品 香りソルト イタリアンハーブミックス
……………8g

レモン汁……………20cc

EXVオリーブオイル……………20cc

サラダオイル……………20cc

〈しめじとトマトのソース〉

にんにくおろし……………20g

オリーブオイル……………30cc

しめじ(1cm幅に刻む)…1パック(100g)

トマトダイス缶……………1缶(約400g)

玉ねぎ(粗目のみじん切り)……100g

塩……………適量

好みの季節野菜……………お好みで調整

ローズマリー……………1本

【作り方】

①鶏モモ肉のイタリアンレモンマリネの材料を全てビニール袋に入れて一晩漬ける。

②鍋にトマト缶以外のソースの材料を入れ、火にかけてよく炒める。

③②にトマト缶を入れ、塩を一つまみ加え、2/3位の量になるまで煮詰める。

④コンロの魚焼き機にアルミホイルを敷き、①より鶏肉を取り出し、皮目を上にして乗せる。

⑤ごく弱火で皮目がパリッとするまで約10分～15分位焼き、火を通す。

⑥焼き上がったら、5分ほど休ませ、好みの大きさにカットし皿にのせる。

⑦③のソースを塩で味を調べ、⑥にお好みの季節野菜を盛り付けた後、上からソースを掛ける。

⑧最後にローズマリーを飾り付け、完成。