

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

たっぷりのんにくで煮込んだジョージアの郷土料理。

鶏のシュクメルリ

調理時間

20分

1人分

579kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



マッシュルーム

+

使ったのはコレ!



J-オイルミルズ
AJINOMOTO
オリーブオイル
エクストラバージン



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



鶏のシュクメルリ

材料/2人分

マッシュルーム……………120g
にんにく……………2かけ
鶏もも肉……………1枚
塩麴……………大さじ1/2
J-オイルミルズ AJINOMOTO オリーブ
オイルエクストラバージン……大さじ1
バター……………10g
牛乳……………100ml～
生クリーム……………大さじ1～
(なければ牛乳大さじ1で代用可)
塩、こしょう……………少々

〈お好みで〉

・バター、塩、こしょうで和えたフェットチーネ
・イタリアンパセリ

作り方

- ①マッシュルームは汚れをキッチンペーパーで落とし、薄切りに、にんにくはみじん切りにする。鶏肉は食べやすい大きさ(5～6切れ)にして、身側に塩麴を塗って10分おく。
- ②フライパンに「J-オイルミルズ AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」とバターを加え、①の鶏肉の皮目を下にして、皮全体がパリッとなるように押しつけながら4～5分焼く。
- ③裏返して、にんにくを加え、香りがたったら、マッシュルームも加えてさっと炒め、牛乳、生クリームを加える。
- ④ソースに軽くとろみがついたら、塩、こしょうで味をととのえる。
- ⑤器に盛り、お好みでフェットチーネを添え、イタリアンパセリを散らす。