

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

ごはんやパンと一緒に召し上がれ!

# 鶏団子ときのこのシチュー

調理時間

20分

1皿分

234kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



がんばる農家応援団 玉ねぎ

+

使ったのはコレ!



ハウス  
北海道シチュー「クリーム」



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



# 鶏団子ときのこのシチュー

## 材料/5皿分

がんばる農家応援団 玉ねぎ……1個  
しめじ、まいたけなど……計300g  
鶏挽肉………250g  
A [ 塩麹………小さじ1  
片栗粉………大さじ1  
水………500ml  
ハウス 北海道シチュー「クリーム」  
………1/2箱  
牛乳………100ml  
イタリアンパセリ………適宜

## 作り方

- ①玉ねぎは薄切りに、しめじはいしづきを取り、半分に切る。まいたけはほぐす。
- ②鶏挽肉にAを混ぜ団子にし、深鍋に並べる。上に①、水を加え、沸騰したらフタをし、弱火で約10分、時々混ぜながら煮込む。火を止めて「ハウス北海道シチュー「クリーム」」を割り入れて溶かす。火をつけ、弱火で煮込みながら、牛乳を加え、とろみがつくまで約5分煮込む。
- ③器に盛り付け、お好みでイタリアンパセリをのせて完成。