

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

にんにくと鶏肉と野菜の旨味がギュッと詰まっています!

鶏とじゃがいもの 和風アヒージョ

調理時間

20分

1人分

355kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



Vマーク にんにく



鶏肉

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ
450ml



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



鶏とじゃがいもの和風アヒージョ

材料/2~3人分

鶏もも肉……………1枚(300g)
新じゃがいも……………2個(100g)
Vマーク にんにく……………2かけ
マッシュルーム……………6個(80g)
モッツアレラチーズ(さけるタイプ)・2本
ミニトマト……………6個
赤唐辛子……………1本
顆粒コンソメ……………小さじ1/2
サラダ油……………130ml
キッコーマン いつでも新鮮しぼりたて
生しょうゆ……………大さじ2
塩・こしょう……………少々
イタリアンパセリ(お好みで)・適宜
スライスバゲット(お好みで)・適量

作り方

- ①鶏肉は一口大に切り、塩小さじ1/4(分量外)をまぶして5分おき、水気をおさえる。じゃがいもは2cm大、にんにくはうすぎり、マッシュルームは半割、にしてスキレットに入れる。チーズは4等分しておく。
- ②①のスキレットに種を除いた唐辛子、顆粒コンソメ、油を加えて火にかけ、沸騰してきたら、弱めの中火で10分、時々具を返しながらかき混ぜながら煮る。
- ③②の火を止め、①のチーズ、ミニトマト、「キッコーマン いつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ」、塩こしょうをして完成。イタリアンパセリを飾り、バゲットを添える。