



札幌黄で作ろう！

鶏肉とたまねぎのトマト煮



簡単



50分



【材料】4人分

- 鶏手羽元8本
- 塩(鶏用) 小さじ1と1/2
- たまねぎ4個
- トマトピューレ2カップ
(又はカットトマト水煮缶)
- イタリアンパセリ 適量
- 生クリーム 適量
- 塩、こしょう 適量
- バジル、ナツメグ 少々

【作り方】

- 1 鶏手羽元は塩をまぶしておく。たまねぎは薄切りにする。
- 2 厚手のなべにたまねぎの薄切りと鶏手羽元、バジルとナツメグを入れる。
トマトピューレとひたひたまで水を入れて大きく混ぜてから中火にかける。
沸騰したらあくをすくう。蓋をして弱火で30~40分ほど煮る。
- 3 蓋をとって煮汁を煮詰める。鶏肉に煮汁が絡まるようになったら皿に盛りつけ
生クリームとイタリアンパセリを散らす。