

11月旬のおすすめレシピ

ボジョレー解禁！鶏肉の白味噌ワイン煮込み

ワインを味わうテーブルパーティーに。

●材料

鶏もも肉	1	枚
塩	少々	
しめじ	0.5	株
白ワイン	大さじ	2
☆牛乳	100	cc
☆サヌキ白みそ	大さじ	1
粗挽きこしょう	少々	



●作り方

鶏もも肉を常温に戻し、塩を振る。

フライパンに油を引き、鶏もも肉の皮目に焼き色が付くまで焼く。

余分な油を取り、鶏肉を返して弱火にし、白ワインを回し入れる。

アルコールを飛ばした後に、しめじ、合わせた☆を入れて煮詰める。

とろみが付けば鶏肉を取り出し、切って皿に盛りつける。

残ったソースを掛け、粗挽きこしょうを振り、彩り野菜を添えて完成。

創業1931年



株式会社イツツミ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230