

おうちでカジュアルフレンチ

「鶏肉のローストマッシュルームソース」

「Rojiura」「PATH」「LIKE」オーナーシェフ：原 太一 講師

【材料：4人前】

鶏モモ肉：2枚

バター：40g

ニンニク：みじん切り 10g

玉ねぎ：みじん切り 60g（目安：4/1個）

セロリ：みじん切り 20g

マッシュルーム：みじん切り 200g（目安：2パック）

マッシュルーム：1/4カット 100g（目安：1パック）

白ワイン：30ml

干し椎茸戻し汁：干し椎茸1枚を水120mlを合わせて一晩つけたもの全て（目安：40ml）

生クリーム 80ml

塩：適量

オリーブオイル：30ml

イタリアンパセリ：みじん切り 適量



【HOW TO】

1. バターとニンニクをフライパンに入れてニンニクの香りが出るまで炒める。
2. マッシュルーム(みじん切り)を加えて塩ひとつまみ入れて弱火で水分がなくなるまでじっくり火を入れていく。
3. 水分が無くなったら玉ねぎ、セロリを加え、塩ひとつまみを加えて、さらに水分が無くなるまで弱火でじっくり炒める。
4. 白ワインを加え、煮立たせてアルコールを飛ばしたら、干し椎茸戻し汁、生クリーム、塩ひとつまみ加えて少しとろみがつくまで煮詰め、マッシュルーム(1/4カット)を加え一煮立ちさせる。
5. 鶏モモ肉は常温に戻しておく。余分な脂や骨を掃除して、切り込みを入れて厚みを均等に作る。焼く直前に、鶏モモ肉の両面に塩・胡椒をふり下味をつける。フライパンを中火にかけてオリーブオイルをひいて、フライパンが熱になったら弱火に落として皮面から焼きはじめる。
6. 皮面をフライパンに押し付ける様にしてじっくり焼いていく。
7. 側面が白く色づいてきて、皮面もしっかり焼いたら火を消してひっくり返して3分ほど余熱で火を入れる。(中までしっかり火が入っていることを確認する。火が入ってなかったら火が入るまで弱火で焼く。)
8. フライパンに残った肉汁を、マッシュルームソースに加え塩で味付けをして一煮立ちさせる。
9. お皿に温めたソースをかけて半分にカットした鶏モモ肉を盛り付け、イタリアンパセリをふりかける。