

手羽元と フレッシュトマトの煮込み

使用商品

ハインツ 3kg デミグラスソース シェフグランデ

材料

- 8本 鶏手羽元
- 2個 トマト (ザク切り)
- 5個 じゃがいも (小)
(半分に切る)
- 5個 ペコロス (半分に切る)
- 100g ガルバンゾ (水煮)
- 400g ハインツ デミグラスソース
シェフグランデ
- 適量 塩
- 適量 こしょう
- 100ml 白ワイン
- 30g オリーブオイル
- 適量 タイム

作り方

- フライパンにオリーブオイルをひき、塩、こしょうで下味をつけた鶏手羽元を色がつくまで焼いておく。
- ①にペコロスとじゃがいもを加え更にしっかりと炒める。
- 白ワインでフランベし、水気をきったガルバンゾ、タイム、ハインツ デミグラスソース シェフグランデを加え軽く煮込む。
- 仕上げにトマトを加え、ひと煮立ちさせ仕上げに器に盛る。

備考

フレッシュトマトの心地よい酸味が手羽元の旨味を引き立てます。

