

食材2つだけ!

鶏もも肉

×

エリンギ



調理時間

20分

きのこを使ったごちそう感あるメニュー

チキンときこのグラタン

材料 (2人分)

鶏もも肉 …………… 120g

エリンギ …………… 1本

マカロニ …………… 40g

ホワイトソース缶詰 …… 1缶(290g)

パルメザンチーズ …… 適量

ドライパセリ(あれば) …… 少々

塩、こしょう …………… 少々

バター …………… 10g

1 材料を切る

エリンギは石づきを切って長さを半分にし、薄切りにする。鶏肉は小さめに切る。マカロニはたっぷりの湯で規定時間茹でる。

2 炒める

フライパンにバターを入れて弱火で熱する。鶏肉とエリンギを入れ、肉の色が変わるまで炒めたら、塩、こしょうをふる。

3 焼く

マカロニ、ホワイトソースを加えて全体を混ぜ合わせ、耐熱皿に入れる。パルメザンチーズをふり、750Wのオーブントースターで7分焼く。ドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索