

大正野菜で
つくる

お料理レシピ

鶏肉とじゃが芋のブルーランジェール風



材 料 (10~12人前)

鶏腿肉	1 kg
骨を取り除き、皮付きで一口大2.5gに切り分ける(出来ればお肉屋さんで切った物で)	
玉葱	500 g
(厚くスライスする)	
メークイン	1 kg
(皮を剥き、厚く輪切り)	
無塩バター	150 g
グリエールチーズ(おろした物)	
又はミックスチーズ	150 g
辛口白ワイン	200 cc
お水	500 cc
ナツメグ	適量
(粒又は、粉末状)	
塩、胡椒	適量
固形のブイヨン	1個
仕上げ用 白ワイン	100 cc
無塩バター	60 g

つくりかた

耐熱皿全体にバターをこすりつける。

鍋にバターを溶かし玉葱とじゃが芋を加えバターを吸わせる様に炒める軽く塩、胡椒で下味をして置く。

新たなテフロンパンにサラダオイル、バターを溶かして、鶏腿肉の両面に塩、胡椒で下味をして皮を下面にして、余分な脂を出しながら焼き色をつけない様に両面を軽く焼き、余分な脂を拭き取り 鍋に移す。

玉葱、じゃがいも、鶏腿肉全体を混ぜて辛口白ワインを全体に振りかけてアルコール分をとばし、お水を加え沸騰させてナツメグ、塩、胡椒で味を整えて 耐熱皿に移してチーズを振りかけて最後にバターと白ワインを振りかけてオーブンに入れ40分~50分かけて蒸し焼きにする。