

赤どりのスキヤロッピーニ風

～長州赤どり料理～

(約4人分)



材料

赤どり 胸肉	2枚
塩、胡椒	少々
小麦粉あれば強力粉	適宜
マッシュルーム	2パック
長門ゆずきち	皮・・・すりおろし1/2個分 汁・・・1個分
オリーブオイル	適宜・・・鶏肉、マッシュルームを炒める用
白ワイン	70ml
チキンストック	(水350ml + 固形チキンコンソメ1個 + ブーケガルニ)
バター	大さじ2

付け合せ

ハウレンソウ	1袋
バター	1個
塩、胡椒	適宜

作り方

- ① 鶏胸肉は1/2に切りそれぞれ観音開きにしてラップに挟み薄く叩いておく
- ② 両面に塩・胡椒をして小麦粉（あれば強力粉がよい）をまぶす
- ③ フライパンにオリーブオイル・バターを熱し②の鶏肉を（色よく）焼きバットに取る
- ④ オリーブオイルを足してスライスしたマッシュルームを（色よく）炒める
- ⑤ 白ワインを入れ、チキンストック、長門ゆずきちの皮をおろしたもの、絞り汁を加え半量近く煮詰まるまでことごと煮て最後に塩・胡椒で味を調え鶏肉を戻し温める
- ⑥ ハウレンソウを湯がいて3cmに切る、バターで炒め塩、胡椒する
- ⑦ 皿に肉を盛りマッシュルームソースをかけ、付け合わせであるハウレンソウのバター炒めを添える