チキンクリームシチュー



調理時間 約30分
カロリー 536kcal

材料 (2人分)

鶏モモ肉	1枚
ニンジン	1本
セロリ	1本
マッシュルーム	6個
(A)	
塩	小さじ1/4
オリーブ油	少々
白ワイン	大さじ3
クリームシチューのルー(市販)	3個
牛乳	100ml
水	200ml
バター	15g
塩、コショウ	各少々
パセリ(みじん切り)	適宜

作り方

1. 鶏モモ肉は一口大に切る。ニンジンは乱切り、セロリは筋を取って乱切り、マッシュルームは半分に切る。
2. ココットダッチオーブンに(1)を入れてAを加え、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマー10分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。
4. 塩、コショウで味を調える。
5. パセリを散らす。

冬のあったかシチューもダッチオーブンなら手早くできます。