

鶏もも肉とベビーチーズのアヒージョ

とろけたチーズを鶏肉に絡ませて食べると絶品です！



材料（2人前）

| | |
|------------------|--------|
| □ 鶏もも肉 | 200g |
| □ マッシュルーム | 100g |
| □ 塩(ハーブ岩塩でも) | 小さじ1/5 |
| □A にんにく | 1片 |
| □A 鷹の爪 | 1本 |
| □A オリーブオイル | 100cc |
| □ ベビーチーズ | 4個 |
| □ ピンクペッパー、ローズマリー | お好みで |

作り方

調理時間： 20分

- ① 鶏もも肉は3cm角程の大きさに、マッシュルームは食べやすい大きさに切る。
- ② にんにくはスライスし、鷹の爪は中の種を取る。
- ③ スキレットや小鍋にAを入れ、弱火にかける
- ④ にんにくの香りが出てきたら、切った鶏肉とマッシュルームを塩を入れる。
- ⑤ オリーブオイルが沸いてきたら15分程そのまま弱火で煮込む。
- ⑥ お肉に火が通ってきたら適当な大きさに切ったベビーチーズ、お好みでローズマリーやピンクペッパーをのせる。チーズの端が少しとろければ出来上がり。