Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：2人分

- 鶏胸肉：2枚
- ビーツ：1個
- 白ワイン：100ml
- チキンブイヨン：適量
- 塩、こしょう：各少々
- ローズマリー：適量

作り方

1. ビーツを薄切りにし、ワインとブイヨンで煮込みます。柔らかくなったら取り出し、ピューレ状にします。
2. ピューレを鶏胸肉にまぶし、塩とこしょうで味をつけます。
3. ローズマリーとともに、オーブンで焼き上げます。
4. ピンクに染まったチキンの完成です。