## \ Let's cook! /



## 材料:6人分

鶏もも肉:2枚人参:2本

セロリ:2本タマネギ:1個パイ生地:1枚

生クリーム: 200mlチキンブロス: 200ml

小麦粉:50gバター:50g

• 塩、黒胡椒:各適宜

## 作り方

- 1. 鶏肉、人参、セロリ、タマネギを一口大にカットする。
- 2. バターで野菜を炒め、小麦粉を加えてさらに炒める。
- 3. チキンブロスと生クリームを加え、とろみがつくまで煮る。
- 4. 鶏肉を加えて煮込み、塩と黒胡椒で味を調える。
- 5. 混ぜた具を耐熱容器に入れ、上にパイ生地を被せる。
- 6. パイ生地に雪の結晶の形を切り抜き、180 で焼く。