

\ 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：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。