

\ 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：4人分

- しいたけ、エリンギ、マイタケ：各 100g
- タマネギ：1個
- ニンニク：2片
- チキンプロス：500ml
- 白ワイン：50ml
- タイム：少々
- 生クリーム：100ml
- トリュフオイル：少々
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. キノコを細かく切る。
2. タマネギとニンニクをみじん切りにし、オリーブオイルで炒める。
3. キノコを加え、更に炒める。
4. 白ワインを注ぎ、蒸発させる。
5. チキンプロスを加え、20分程度煮込む。
6. 生クリームを加え、塩と黒胡椒で味を調える。
7. トリュフオイルを数滴たらして完成。