

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

- チキンブロス：500ml
- サフラン：少々（約0.1g）
- クリーム：200ml
- 玉ねぎ：1個（みじん切り）
- バター：50g
- 小麦粉：2大さじ
- 塩、白胡椒：適量
- ゴールドリーフ（食用）：適量

作り方

1. 鍋にバターを溶かし、みじん切りの玉ねぎを透明になるまで炒める。
2. 小麦粉を加えて軽く炒め、チキンブロスを少しずつ加えてとろみをつける。
3. サフランとクリームを加え、さらに煮込む。
4. 塩と白胡椒で味を調え、器に注ぐ。
5. 表面にゴールドリーフを飾って完成。