

# 鶏ときのこの旨味!!

## クリームシチュー

材料4人分

もも肉や手羽元などの骨付き若鶏 1kg  
ホワイトマッシュルーム 200g . 玉ねぎ中1コ . にんにく(軽くつぶす)2片  
白ワイン 200ml . 生クリーム 600ml . ローリエ1枚 . バター 25g  
サラダ油 大さじ3 . 塩 . こしょう 各適量

作り方

1. 鶏肉の両面に塩 . こしょうをし . 15分ほど置いておく  
玉ねぎは . 皮をむき縦に4つに切る . マッシュルームは旨味がよく出るように玉ねぎと同様に4つに切る
2. フライパンに多めのサラダ油を熱し . 鶏肉を強火で香ばしく焼いて臭みを取る . 全面がきつね色になるまで焦げ目をつけ . 煮込み用の鍋に焼けた鶏肉を入れる .
3. フライパンに残った油だけを捨て . ふき取らずに . 旨味を残し . バターを中火で溶かす . 玉ねぎ . にんにくを軽く焦げ目がつくまで焼き甘味や香りを引き出す . マッシュルームを加えて炒め . 鶏肉やバターの旨味を吸わせる . マッシュルームに火が通ったら火を止め . 煮込み用鍋に移す . 白ワインを注ぎ強火にしアルコール分をとばす . 弱火にし . ワインが半量になるまで煮詰める
4. 鍋に材料がひたひたになるまで生クリーム 500ml 入れ中火にかける . 沸騰したら表面の脂を取り除き . ローリエを入れて弱火でコトコト煮ていく .  
良いとろみ加減になったら . 塩 . こしょうで . やや強めに味をととめよう
5. 風味づけと . 白く仕上げるために . 残りの生クリーム 100ml を加え . ひた煮立ちしたら完成