

美味しい鶏肉の赤ワイン煮込み



材料 4人分

エシャロット	2 個	チキンストック	500cc
にんにく	1 球+5 片	骨付きの鶏もも肉	8 本
厚切りベーコン	4 枚	カリフォルニアプルーン	12 個
タイム	1 本	イタリアンパセリ	小 1 束
ボタンマッシュルーム	350g	赤ワインビネガー	大さじ 2
赤ワイン	4 カップ	ケッパー	大さじ 1
カリフォルニアプルーンジュース	4 カップ		

骨つきの肉をじっくりと煮込むことで、深くリッチな味わいに仕上がりを見せる伝統的なフランス料理の現代風アレンジ。プルーンの芳醇で濃厚な果肉味がお肉の旨みとソースの一体感を生みます。バターパスタやライス、ソフトポレンタ、赤ワインとの相性も最高です。

作り方はコチラ

