

🍴 鶏ときのこのハーブ焼き

■材料■

骨付き鶏肉・・・200g  
鶏もも肉・・・200cc  
きのこ・・・山盛り  
塩・・・小さじ1  
ハーブソルト・・・大さじ1  
ローズマリー・・・適宜  
オリーブオイル・・・適宜



①鶏肉にハーブソルトで下味をつけておく



②しいたけ・エリンギ・マッシュルーム・しめじなどのきのこをたっぷり使う



③ダッチオーブンをコンロで十分に熱しオリーブオイルで鶏肉に焼き色をつけたらたまねぎときのこを加えて塩を振りオリーブオイルを回しかける



④ローズマリーを加えて250℃くらいの石窯でダッチオーブンの蓋をして15分加熱すればOK！



⑤大きなハマグリをいただいたので ガーリックバターとパン粉で香ばしく仕上げた

- memo -

！ Point

- ・鶏肉・たまねぎ・きのこはナイスコンビネーション！
- ・素材から出る水分だけでジューシーに仕上がる
- ・調理は「豚肉と野菜の香草焼き」とほとんど同じ
- ・ビールはもちろん 赤ワインでも白ワインでもgood
- ・スープにパンを浸しても美味