



<若鶏もも肉と新じゃがいものグラタントマトとピクルスのビネガーソース>

(材料)2人分

- | | | | |
|-----------|------|----------|------|
| ●新じゃがいも | 大2個 | ●若鶏もも正肉 | 1枚 |
| ●牛乳 | 50cc | ●粉チーズ | 20g |
| ●バター | 10g | ●塩・胡椒 | 適量 |
| ●パン粉 | 20g | ●パセリ | 1/2枝 |
| ●トマト | 3個 | ●ピクルス | 1本 |
| ●サラダ油 | 適量 | ●オリーブオイル | 30cc |
| ●白ワインビネガー | 10cc | | |



(作り方)

- ① 鶏肉の軟骨と余分な皮を除き、両面に塩、胡椒をし、フライパンで皮の方から焼く。しっかり焼き色が付いたら、耐熱皿に乗せておく。
- ② じゃがいもの皮を剥き、一口大の大きさに切り、一度軽く水洗いする。そしてたっぷりのお湯で湯がいてザルに上げ、鍋に入れ粉をふかし、ポテトマッシャーを使い、お好みの加減で潰しておく。
- ③ ②に牛乳とバターを加えてしっかりと混ぜ合わせる。
※ Point・・・混ぜ具合を見ながら、何度かに分けて加える。
あまり潰しすぎないように、切るように混ぜること。
そして粉チーズを加え、塩、胡椒で味を調える。
- ④ ①の鶏肉に③を塗り、パン粉を振りかける。
その上から刻んだパセリを振りかけ、180℃~200℃のオーブンで15~20分焼く。 ※Point・・・鶏肉の余分な油を落とすため、網状の焼き機を使うとよいGood!
- ⑤ ボールに、4等分にしたトマトと刻んだピクルスを加えておく。
- ⑥ 白ワインビネガーとオリーブオイルを混ぜ合わせて乳化させ、塩、胡椒で味を調える。それを⑤と和えておく。
- ⑦ 皿に鶏肉を置き、上からソース(⑥)をかけて完成。
※Point・・・お好みでベビーリーフやレタスを飾り付けてもGood!

