



鶏手羽元とじゃがいもの バジルトマト煮

材料（4人分）

鶏手羽元……12本	トマト缶……………1缶
玉ねぎ……………1個	水……………1/2カップ
セロリ……………1/2本	オリーブオイル…大さじ1
にんにく………1片	バジル……………大さじ1
じゃがいも…3個	こしょう……………適量
ケチャップ…小さじ1	顆粒コンソメ……小さじ1
	ローリエ……………2枚

A

作り方

1. 手羽元にこしょうをふり、包丁で切込みを入れる。
2. 玉ねぎ・セロリ・にんにくをみじん切りにする。
3. じゃがいもは皮を剥き、8等分して、水にさらす。
4. オリーブオイルとにんにくを入れて炒め、手羽元に焼き色を付けて取り出し、玉ねぎ・セロリ・じゃがいもを炒める。
5. 「4」に A を入れ、さらに手羽元を加えて、火が通るまで加熱する。
6. ローリエを取り出し、ケチャップで味をととのえる。
7. お皿に盛り、セロリの葉とこしょうで飾り付けをして完成！