

Poulet Ratatouille aux Olives de Provence
チキンラタトゥイユ フロヴァンスオリーブ入り



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(4人分)

| | |
|--------------------------------|-------|
| 鶏肉 (もも肉) | 600g |
| オリーブオイルE×V | 30cc |
| *にんにくペースト | 10 g |
| *ペーストロッソ | 10 g |
| *ラタトゥイユフロヴァンサル | 630 g |
| *ミックスオリーブ フロヴァンサル | 75 g |
| または グリーンオリーブ種抜き ブラックオリーブ種抜き | |
| *トマトダイス (缶詰め) | 400 g |
| 塩、コショウ | 少々 |

作り方

1. 小鍋でオイルを熱し、鶏肉を色づくまで炒める。
2. 1と肉の焼き汁と*を一緒に10分煮込む。
3. 塩、コショウで味を調えればできあがり。

☆ パスタのソースとしても。

☆ 温かくても冷たくしてもおいしくいただけます。



チキントマトソース煮込み フロヴァンス風



パスタとあわせて



ハンバーグソースに