

クリームタンドリーグラタン

使用商品 冷凍ストック名人 タンドリーチキンの素



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

タンドリーチキンをグラタンにしました。クリーミーな味わいで、子供から大人まで楽しめる1品です。

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(一口大)	200g		
タンドリーチキンの素	1袋		
玉ねぎ(薄切り)	1/2個		
マッシュルーム(5mm幅)	4個		
バター	15g		
生クリーム	50g		
マカロニ(乾)	60g		
バター	適量		
ピザ用チーズ	40g		
パセリ	適量		

作り方

●『タンドリーチキンの素』の袋に鶏もも肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく(鶏もも肉は厚さを薄く均一にしておくとう火が通りやすくなる)。

- ①フライパンにバターを熱し、玉ねぎ・マッシュルームを加えて炒める。
- ②冷凍した鶏肉を加えて蓋をし、時々混ぜながら中火で15分程度加熱する。
- ③②に生クリームを加えて温め、茹でたマカロニを入れて全体を混ぜ合わせる。
- ④バターを塗った耐熱皿に③を入れ、ピザ用チーズをかける。
- ⑤250℃のオーブンに④を入れ、表面に焼き色がついたらパセリを散らして出来上がり。