

2人前



地養鶏のパン粉焼き ～柿のソース～

【材料】

地養鶏(もも肉)…1枚
☆パン粉…50g
☆にんにく…1かけ
☆粉チーズ…5g
☆お好みのハーブ…少々
マスタード…適量
塩、コショウ…少々

「柿のソース」

・柿…1個
・赤ワイン…90cc
・塩、コショウ、シナモン…少々

【作り方】

- ①☆の材料をミキサーにかける。
- ②もも肉を両面焼き、塩、コショウで下味をつける。
- ③焼いたもも肉をバットにあげ、皮面にマスタードを塗る。
- ④③に①のパン粉をつけ、180℃のオーブンで10分焼く。
- ⑤柿は皮をむき、種をとり、ミキサーでピューレにする。
- ⑥⑤をフライパンで赤ワインで煮詰め、調味料を入れ味を調える。
- ⑦お好みの野菜を盛り付け、焼きあがったもも肉をカットし、ソースを盛り付けて完成。