

里芋と鶏肉のグラタン



トーマスフォガティ
シャルドネ
THOMAS FORGATY
CHARDONNAY
AMERICA 
750ml

サンフランシスコ湾南のサンタクルーズは冷涼な海からの風で育った熟したぶどうを丁寧に醸造しました。シトラスフルーツの香りに、ミネラル感をほんのり感じる白ワインです。

材料 (2人分)

- ・里芋(冷凍) 6個
- ・鶏もも肉 1枚
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・牛乳 100cc
- ・バター 20g
- ・グリエールチーズ 20g
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩・こしょう



【作り方】

- (1) 鶏もも肉はひと口大に切る。玉ねぎは薄くスライスする。里芋は半分に切る。
- (2) フライパンにオリーブオイルを熱して、塩をふった鶏肉を焼く。
- (3) 鍋に里芋、牛乳を入れてやわらかくなるまで煮る。
- (4) バターを加えて里芋を軽くつぶし、塩で味をととのえる。
- (5) 耐熱皿に②、④を入れてグリエールチーズ、こしょうをふって220℃のオーブンで約10分焼く。