

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ベジ・グロッサリー」



## 鶏もも肉とひよこ豆の トマト煮込み

このトマトソースがあれば、煮込み料理が簡単！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## このトマトソースがあれば、煮込み料理が簡単！ 鶏もも肉とひよこ豆のトマト煮込み

### 材料 (3~4人分)

|           |       |                     |               |
|-----------|-------|---------------------|---------------|
| 鶏もも肉      | 300g  | ローリエ                | 2枚            |
| 塩・黒こしょう   | 少々※   | オリーブオイル             | 大さじ1※         |
| オリーブオイル   | 大さじ1※ | 赤ワイン                | 50cc※         |
| 玉ねぎ       | 1/2個  | 白ワインビネガー            | 大さじ1※         |
| パプリカ(赤・黄) | 各1/2個 | ひよこ豆水煮              | 1缶※           |
| (セロリ)     | お好みで  | パスタソース(トマト&マッシュルーム) | 1缶※           |
| ローズマリー    | 2枝    | チキンブイヨンスープ          | 1袋(6g)+水1カップ※ |

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

- 玉ねぎ、パプリカはそれぞれ2cmの角切りにする。(お好みでセロリは、約5mmの斜めスライスにする。)
- 鍋に、オリーブオイルを中火で熱し、1とローズマリー、ローリエを加えて、軽く炒める。
- 鶏もも肉に、塩・黒こしょうを強めにし、オリーブオイルを中~強火で熱したフライパンで、両面にしっかりと焼き色をつけ、いったん取り出し、油をよくきる。
- 3を2の鍋に加え、白ワインビネガーを加えて、強火で約1分半炒める。続いて赤ワインをふりかけ、約1分半強火でアルコールをとばす。
- パスタソースとチキンブイヨンスープ、水気をきったひよこ豆を4に加えて強火にかけ、沸騰したら弱火にして、塩・黒こしょうで味を調え約5分間煮込めば出来上がり。

### クッキングポイント

鶏肉とたっぷり野菜を、トマトソースで煮込み、旨みとコクを出しました。フルーティでふくやかな赤ワインにピッタリです。

### マッチングポイント

肌寒い夜は煮込み料理にワインがおすすめ。豆のホクホク感がワインをまろやかに、鶏肉をトマトソースで煮込むことでワインにコクを加えます。

【このタイプの一例】 テセラエ・オールド・ヴァインズ



イオンリカーのHPでも、  
簡単でおいしい!! お酒に合うレシピをご紹介します。  
<http://www.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR