

五香粉風味の チリコンカン&ナチョス



材料 (4人分)

- ・ひよこ豆(水煮) 200g
- ・鶏ひき肉 150g
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・にんにく 1かけ
- ・トマト水煮缶 1缶
- ・五香粉 少々
- ・チリパウダー 少々
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩 少々
- ・ナチョス(プレーン) 1/2袋程度



ロアン ロセ ブリュット LOHAN ROSSET BRUT

FRANCE 
750ml

美しい黄金色でイキイキとした豊潤な泡立ちが長く続きます。フルーツと花のアロマが心地良く、エレガントな口当たりのバランス良いシャンパーニュ。

【作り方】

- (1) 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- (2) 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて熱し、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
- (3) 鶏ひき肉を加えて炒め、ひよこ豆、トマト水煮缶を加えて煮込む。
- (4) 塩、チリパウダーで味をととのえ、五香粉をかるく加えて混ぜ、皿に盛る。
- (5) ナチョスを添える。