

五泉産アロニアジャムを使ったソースでおしゃれに♪



ラポルテ五泉でも
食べられます!

チキンソテーアロニアソース

【材料 (約4人分)】

- ・鶏もも肉 (4等分) 1枚
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・油 適量

ソース

- ・アロニアジャム 10g
- ・ブルーベリージャム 20g
- ・レモン果汁 少々
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・酒 小さじ1
- ・水 大さじ1/2

【作り方】

- ① 鶏肉に塩、こしょうで下味を付ける。
- ② フライパンに油をしき、①をこんがりとソテーし、皿に盛り付ける。
- ③ 肉を焼いたそのままのフライパンにソースの材料を入れ、煮立てる。
- ④ 鶏肉に③をかけて出来上がり。

ご家庭では分量
を加減しながら
作ってください。

