



misaki yamashitaさん投稿

チキンカチャトラ



材料・分量

1 鶏モモ肉	300g
2 トマトの水煮缶	1缶
3 固形ブイヨン	3つ
4 水	500cc
5 ローリエ	1枚
6 オリーブオイル	適量
7 ジャガイモ	3つ
8 玉ねぎ	1玉
9 ケチャップ	大さじ3
10 砂糖	小さじ1
11 生クリーム	大さじ3
12 薄力粉	適量

チキンが柔らかく、ジャガイモがトロトロ♡

準備時間 **10** 分 + 調理時間 **10** 分

総調理時間 **20** 分

ジャンル **洋風** | **2** 人分

調理手順

使用ボタン



1 鶏モモ肉を一口大に切り、薄力粉をまぶす。オリーブオイルをしき焼き色がつくまで、鶏モモ肉を焼く

炒める

2 ジャガイモ、玉ねぎを一口大に切る。

3 鍋をセット。レシピ「スペアリブのトマト煮込み」を選択。2人分で準備OKボタンにする。

4 ジャガイモ、玉ねぎを鍋に入れたらトマトの水煮缶、水、ブイヨン2つ、ローリエをいれる。その上から焼いた鶏モモ肉を並べる。

5 余熱をスタートさせ、完了したら蓋を閉めて圧力調理をスタート

圧力調理

6 圧力調理が終わったら、蓋を開け、沸騰している状態のところにケチャップ、砂糖、生クリーム、固形ブイヨン1つをいれ混ぜる。

7 器に盛り付け、パセリをかけてできあがり。