

## 鶏肉とじゃがいものバター煮

\*材料\* (4人分)

鶏もも肉 100g

じゃがいも 2個

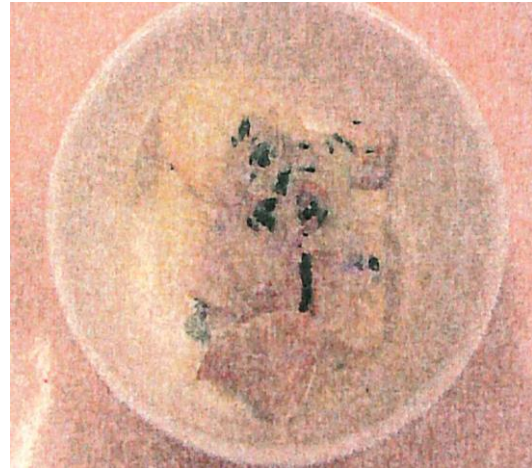
玉ねぎ 1/2個

パセリ 適量

バター 小さじ1.5

塩こしょう 少々

コンソメ 小さじ1.5



\*作り方\*

- ①じゃがいもは一口大に切り、水にさらしておく。玉ねぎは角切りにし、鶏肉も一口サイズに切る。パセリはみじん切りにしておく。
- ②鍋にバターを熱し、鶏肉と玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ったらじゃがいもを加えて、ひたひたくらいまで水を入れる。
- ③じゃがいもがやわらかくなったら、塩こしょう、コンソメを加えて煮る。味がしみたなら火を消してパセリを混ぜる。