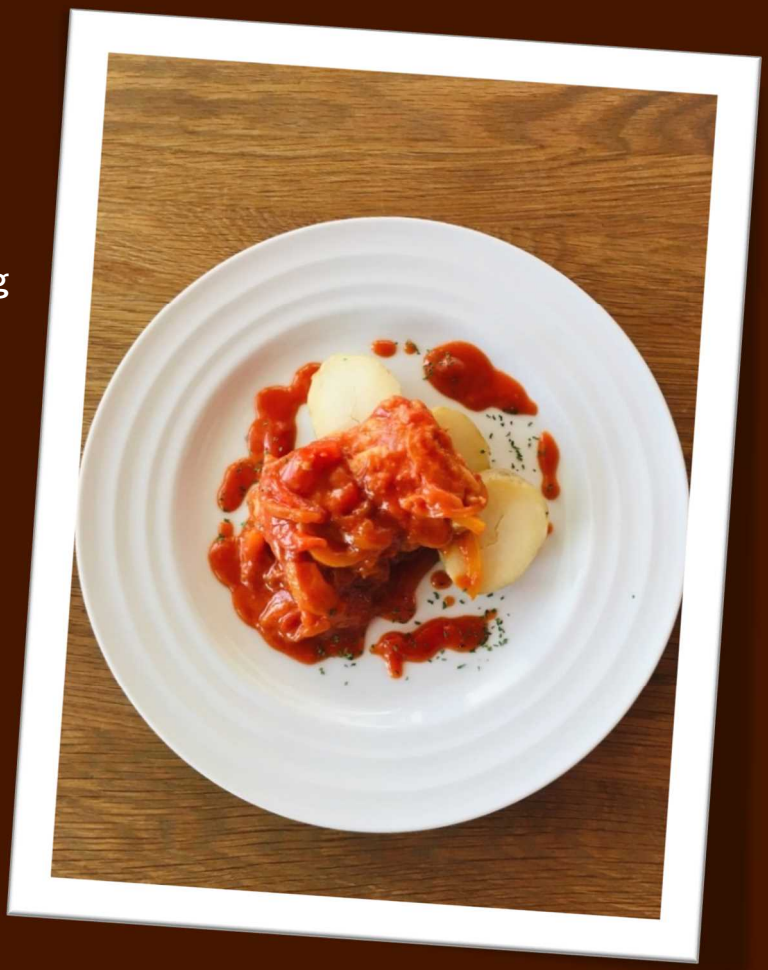
ＢｉｓｔｒｏＴＡＫＵの鶏肉の煮込みバスク風



材料　４人前

鶏モモ肉　　２枚
玉ネギ、パプリカ（赤・黄）各 80ｇ
ニンニク　　１かけ（みじん切り）
酒　　90 cc
水　　150 cc
トマトピューレ　200ｇ
ローリエ　　１枚
塩　　少々
オリーブオイル　大さじ２
米粉　　大さじ１
付け合わせ用のジャガイモ　４個
（下茹でし半分にカット）

1. 鶏モモ肉に塩をふり、米粉をまぶしておく。鍋にオリーブオイルを熱し、鶏モモ肉を焼く。
2. 玉ネギ、パプリカをすべて細切りにする。
3. ①の鶏モモ肉に焼き色がついたら、一度バットに取り出す。
4. ③の鍋にニンニク、玉ネギの順に入れて炒める。玉ネギがしんなりしたら、パプリカを加えてサッと炒め合わせ、酒を加え煮詰めて、水分がなくなったら、水、トマトピューレ、ローリエを加える。
5. ④の鍋に鶏モモ肉を入れて、蓋をして５分ほど弱火で煮る。５分経過後、煮汁が水っぽい場合は鶏モモ肉を取り出し、煮汁だけ煮詰める。
6. 付け合わせ用のジャガイモをソテーして、軽く塩をふり、お皿にジャガイモ、⑤の鶏モモ肉、ソースを盛り付け出来上がり。