



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 October

## クリームチキンのグラントースト

### 材料(2枚分)

- 鶏もも肉 小1枚(200g)
- 玉ねぎ 1/2個(100g)
- マッシュルーム 1パック(100g)
- アンチョビ 2切れ
- にんにくのみじん切り 小さじ1
- オリーブ油 大さじ2
- 薄力粉 大さじ1 1/2
- スープ(顆粒コンソメ小さじ1を湯1/4カップで溶いたもの)
- 「雪印メグミルク牛乳」 1/2カップ
- 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」 1/4カップ
- 塩・ナツメグ・こしょう 各少々
- パン(ブール、直径16cm) 1個
- ウィンナーソーセージ 3本
- 「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」 60g

### 準備

- ・ オープンは230°Cに予熱する。・ 天板にクッキングペーパーを敷いておく。

### 作り方

- 1 玉ねぎは横半分に分けてから薄切りにする。マッシュルームは石づきを取って薄切りにする。
- 2 鶏肉は約1cm角に切る。アンチョビは刻んでからたたく。
- 3 鍋にオリーブ油の半量を熱して鶏肉を入れ、強火で炒めて取り出す。
- 4 同じ鍋に残りのオリーブ油を足し、にんにくを炒めて香りが出たら玉ねぎを炒める。アンチョビ、マッシュルームも加えてそのつど炒める。鶏肉を戻し、薄力粉をふり入れてさらに炒める。
- 5 (4)にスープ、牛乳を加えて混ぜ、なじんだら生クリームを加える。少し煮て塩、ナツメグ、こしょうで味を調え、火を止める。
- 6 パンは横3枚に切る。ウィンナーソーセージは1cmの小口切りにする。
- 7 クッキングペーパーを敷いた天板にパンを並べる。下2枚分のパンに(5)のチキンクリームをのせ、とろけるチーズをちらしてウィンナーをのせる。おまけのガーリックトーストは残ったパンの皮目を裏返し、にんにくのすりおろし少々(分量外)を塗り、オリーブ油大さじ1(分量外)を回しかける。
- 8 (7)を230°Cのオーブンで12~15分焼く。焼き上がったら、食べやすく切り分けていただく。ガーリックトーストが焦げそうなら先に取り出す。