

## 若鶏・甘栗・きのこのスパゲティ

## 材料(2人前)

- ・鶏モモ肉 ..... 60g
- ・甘栗 ..... 6個
- ・きのこ ..... 1/2パック
- ・ニンニク ..... 1/2片
- ・白ワイン ..... 大さじ2
- ・生クリーム ..... 60cc
- ・粉チーズ ..... 大さじ2
- ・スパゲティ ..... 90g
- ・塩・胡椒 ..... 適量
- ・オリーブオイル ..... 適量
- ・パセリのみじん切り ..... 少々

## 作り方

Let's  
Cooking

- ① 鶏肉は塩・胡椒を振り、きのこは食べやすい大きさにカット、ニンニクはみじん切りにし、甘栗は割っておきます。
- ② たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、スパゲティを茹でます。
- ③ フライパンを熱し、オリーブオイル・鶏肉をソテーし、きのこを加えます。更にニンニクを加え、香りが出たら白ワインを入れ、煮詰めます。
- ④ ③に生クリーム・甘栗を加え軽く煮詰め、茹で汁を少々加えます。
- ⑤ お皿に盛り、パセリを振ったら出来上がりです。

MEMO 