

Recipe 01

クリームチーズ入り 鶏つくねの県産トマト煮



全日本司厨士協会
熊本県本部 会長
村田政文氏

材料(2人分)

※写真は4人分です

(つくね)

- ・鶏ひき肉…200g
- ・片栗粉…大さじ1
- ・長ネギ(白ネギ)
…3.5cm ※みじん切り
- ・塩…少々
- ・酒…15cc
- ・クリームチーズ…20g
- ・生姜しぼり汁
…1cc
- ・卵…1/2個

- ・湯むきトマト(中玉)…2個
- ・玉ねぎ(中)…1/2個
- ・黄パプリカ…1/2個
- ・なす…1/2本
- ・ズッキーニ…1/2本

(ソース)

- ・ブイヨン…300cc
- ・トマトケチャップ…30cc
- ・塩コショウ…適量

作り方

- ①つくねの材料をこねてひと口大に丸める。
- ②鍋にブイヨンとトマトケチャップを入れて沸かし、つくねを煮る。
- ③トマト以外の野菜をお好みのサイズに切って入れ、火が通ったら最後にくし切りにしたトマトを入れて塩コショウで味を調える。