\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- 栗の渋皮煮：200g
- しいたけ：6個
- たまねぎ：1/2個
- ガーリック：2片
- チキンブロス：500ml
- 生クリーム：100ml
- 塩、黒胡椒：各適宜
- オリーブオイル：適量

作り方

1. しいたけとたまねぎはスライスし、ガーリックはみじん切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、たまねぎとガーリックを炒める。
3. しいたけを加えてさらに炒め、香りが出てきたら栗の渋皮煮を加える。
4. チキンブロスを注ぎ、20分ほど煮る。
5. ミキサーで滑らかになるまで撹拌し、鍋に戻す。
6. 生クリームを加えて温め、塩と黒胡椒で味を調える。