＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 鴨肉：400g
- タマネギ：1個
- ニンニク：2片
- 赤ワイン：200ml
- トマトピューレ：200g
- ローズマリー：少々
- タイム：少々
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 鴨肉を一口大に切り、塩、黒胡椒で味付けする。
2. タマネギとニンニクをみじん切りにして炒め、鴨肉を加えてさらに炒める。
3. 赤ワインを注ぎ、アルコールを飛ばす。
4. トマトピューレ、ローズマリー、タイムを加え、じっくりと煮込む。