

Poulet Ratatouille aux Olives de Provence
チキンラタトゥイユ フロヴァンスオリーブ入り



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(4人分)

鶏肉 (もも肉)	600g
オリーブオイルE×V	30cc
*にんにくペースト	10 g
*ペーストロッソ	10 g
*ラタトゥイユフロヴァンサル	630 g
*ミックスオリーブ フロヴァンサル	75 g
または グリーンオリーブ種抜き ブラックオリーブ種抜き	
*トマトダイス (缶詰め)	400 g
塩、コショウ	少々

作り方

1. 小鍋でオイルを熱し、鶏肉を色づくまで炒める。
2. 1と肉の焼き汁と*と一緒に10分煮込む。
3. 塩、コショウで味を調えればできあがり。

☆ パスタのソースとしても。

☆ 温かくても冷たくしてもおいしくいただけます。



チキントマトソース煮込み フロヴァンス風



パスタとあわせて



ハンバーグソースに