



#032

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.鶏肉の  
白ワイン煮込み香ばしくてジューシー、  
アウトドアでも簡単にオシャレな  
メニューが作れます!

## 作り方



1. ズッキーニとキャベツを一口大に切ります。



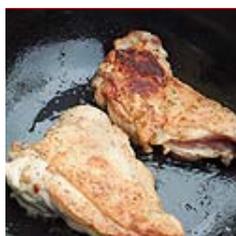
2. 玉ねぎをくし型に切ります。



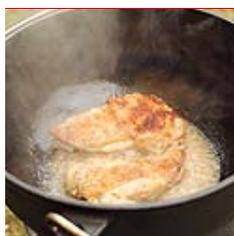
3. 鶏肉を半分に切り両面に塩・コショウをなじませ小麦粉を振りかけます。



4. 玉ねぎをオリーブオイルと塩できつね色になるまで炒めます。



5. 玉ねぎを一度取り出し鶏肉の両面に焼き色が付くまで焼きます。



6. 白ワインを入れアルコールを飛ばします。



7. 炒めた玉ねぎを入れて、具に水が被るくらい水を入れます。



8. ズッキーニ・キャベツを入れます。



9. 20分ほど煮込み、最後に塩・胡椒で味を調えれば完成です!



## 材料



- ・キャベツ 半玉
- ・オリーブオイル 適宜
- ・ズッキーニ 1本
- ・小麦粉 適宜
- ・とりもも肉 300g
- ・塩 適宜
- ・玉ねぎ 1個
- ・胡椒 適宜
- ・白ワイン 適宜

## 調理用具



CS-520  
和鉄ダッチオーブン  
26  
販売価格(税込):  
15,800 円



CS-180  
スタッキング  
キッチンツールSET  
販売価格(税込):  
6,825 円



CS-208  
マナイタセットL  
販売価格(税込):  
4,980 円



BP420-SA  
コレール 深皿  
販売価格(税込):  
1,380 円

今回のレシピはHeadquarters  
Natural life storeの黒田裕子  
がつけました。