

鶏とねぎのスパゲッティ

材料 (2人分)

鶏もも	1枚
白ねぎ	1本
オリーブ油	大さじ1~2
白ワイン	60cc
鶏がらスープの素	小さじ1/2ぐらい
塩・こしょう	適量
スパゲッティ	160g



作り方

1. 鶏ももは、1口大に切る。
白ねぎは4cm幅に切り、一部をせん切りして白髪ねぎにする。
2. スパゲッティを湯がく。
3. フライパンにオリーブ油をひき、鶏ももに塩・こしょうをして炒める。
鶏ももが軽く色づいたら白ねぎも入れ炒める。
4. 白ワインを加えてアルコールを飛ばし、鶏がらスープの素、
パスタの湯で汁(90ccぐらい)を加え少し煮る。
5. 茹で上がったスパゲッティを4に入れからめ、塩・こしょうで味をととのえる。
6. 器に盛り、白髪ねぎを飾る。

✕モ 酒は、白ワイン、日本酒どちらでもOKです。

所要時間 30分
主な調理器具 鍋、フライパン