

材料

(6人分)

むき栗…500g
 鶏肉（手羽中）…200g
 レンコン…200g
 タマネギ…1/2個
 ニンジン…1本
 サラダ油…大さじ1
 水…500ml
 白ワイン…30ml
 塩こしょう…適宜
 砂糖…適宜
 ホワイトソース
 バター…50g
 小麦粉…30g
 牛乳…600ml
 生クリーム…100ml



作り方

- (1) レンコンは乱切り、タマネギはざく切り、ニンジンは乱切りにする。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、(1)とむき栗、鶏肉を入れ、タマネギが透き通るまで中火で炒め、水、白ワインを入れ強火で20分ほど煮込む。
- (3) 別の鍋でホワイトソースを作る。バターを弱火で溶かし、ふるった小麦粉を一度に入れ木べらで滑らかにする。牛乳、生クリームの順に少量ずつ加えながらとろみを付けていき、最後に塩こしょう、砂糖で味を調える。
- (4) (3)のホワイトソースの鍋に(2)の材料を入れ、さらに弱火で10～15分煮込む。ホウレンソウなど(材料外)をあしらひ出来上がり。