



Google Chromeをダウンロード

Google Chromeではフィッシングサイトや危険なサイトから自動で保護されています。

Google Chrome

ダウンロード



レシピ ▾

レシピを検索する



ログイン

セカンドコース

★ 4.5/5 VOTA

クリームチキン



527 Kcal 1食あたりのカロリー +info

- 👉 難易度簡単
- 🕒 準備: 30分
- 👉 調理: 30分
- 🍷 摂取量: 4人分
- 👉 コスト低

共有

あなたが作ったもの 46

コメント 232

保存

プレゼンテーション



クリームチキンは、キノコと鶏の胸肉を非常に繊細なクリームに浸して作る、おいしい2番目のコースです。

クリームチキンはとても簡単に作れる料理で、ライスピラフと一緒に食べるととても美味しい一品になります。お好みに応じて、クリームチキンにジャガイモや野菜を添えることもできます。

クリームチキンは、通常とは異なるチキンの調理方法を表しており、お子様にも好評です。

香り豊かなビールと鶏の胸肉のミルクとキノコ添えもお試してください。

こちらも調べてください



チキンとキノコ



レモンチキン



鶏胸肉のミルク添え

材料

527 Kcal 1食あたりのカロリー

+info

鶏胸肉 600g

バター 70g



塩味 300g

- **エクストラバージンオリーブオイル** 大さじ2
- **塩味** お好みで
- **ニンニク** 1片
- **チキンスープ** 500ml
- **マスタード** 小さじ2
- **マッシュルーム** 400g

パズニ 1kg

- **00小麦粉** 20g
- **黒胡椒** 適量
- **辛口白ワイン** 1グラス
- **フレッシュリキッドクリーム** 250ml
- **タイム** を味わう
- **白ネギ** 1

 買い物リストに追加

準備

クリームチキンの作り方



まずは鶏肉を切ります **1**。玉ねぎとにんにくをみじん切りにし、皮をむいてみじん切りにし、バター30gとエクストラバージンオリーブオイル大さじ2と一緒に鍋に入れ、弱火で少なくとも10~15分間ゆっくり炒めます。次にフライドチキンを加えます **2**。両面を10分間焼き、塩、コショウで味を調えます。マッシュルームをきれいにし ([ここをクリックして方法を参照してください](#))、半分に切ります **3**、それらを鶏肉に加え、時々かき混ぜながら5分間調理します。



直後に白ワインを加えます **4**。そしてすべてを弱火で調理します。その間に、フライパンにバター40gを入れ、溶けたら小麦粉20gを加えます。 **5**。混合物がペースト色になるまでかき混ぜ、チキンブロス500mlを加えます **6**。そして弱火でとろみをつけます。



得られた混合物に鶏肉とキノコを加えます **7**、材料をよく混ぜ、マスタードを加えます。 **8**、生クリーム **9** ソースが濃くなるまでさらに数分間煮ます。火を止め、新鮮なタイムの葉を数枚加え、クリーム状のチキンを熱々に盛り付けます。

表示: [セカンドコース](#), [おいしいセカンドコース](#), [おいしいレシピ](#)

 プレス

★ 4.5/5 **VOTA**

 共有

 写真を送信

 コメント

 保存

関連レシピ

SCOPRI TUTTE



チキンとキノコ

19 4.5



レモンチキン

212 4.2



鶏胸肉のミルクとキノコ添え

8 4.5

コメント 232

COMMENTA

レナQ.95 2023年8月5日土曜日

こんにちは。🍷 ワインを省略または置き換えることはできますか?電気コンロで煮る場合、だし汁を濃くするにはどのくらいの量を加えるのがおすすめですか?

ジャッロザフェラーノ編集チーム 2023年8月7日月曜日

@LenaQ.95: こんにちは、ワインを省略して、より多くのスープに置き換えることもできます。ソースを濃くするには中火で大丈夫です。

エリカ555 2022年10月13日木曜日

どのような種類のキノコを使用することはお勧めできませんか?

ジャッロザフェラーノ編集チーム 2022年10月13日木曜日

@Erica555: こんにちは!今回はシャンピニオン茸を使用しましたが、お好みのものを使ってください!



コメントをもっと見る (232)

FATTE DA VOI 46

INVIA FOTO



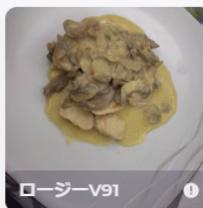
ムルケル



アーティオーク



サラ1719



ロージーV91

SUGGERITE IN BASE ALLE TUE RICERCHE



セカンドコース

10 4.5

クリーミーな鶏の胸肉

クリーミーな鶏の胸肉は、濃厚でおいしい肉の第二のコースです。このおいしいレシピを自宅で作るための用量と手順を見つけてください!

簡単 25分 カロリー 759

法律 >



セカンドコース

12 4.8

チキンのズッキーニクリーム添え

チキンのズッキーニクリーム添えは、鶏肉のストリップをおいしいズッキーニのクリームで包みました。ここでレシピを発見してください！

平均 45分

法律 >



セカンドコース

8 4.5

鶏胸肉のミルクとキノコ添え

鶏の胸肉のミルクとキノコ添えは、家庭で簡単に作れるおいしい2 番目のコースです。ほんの数ステップで適切なクリーミーさを実現する方法をご覧ください...

簡単 60分 カロリー 284

法律 >



セカンドコース

65 4.3

オレンジ色の鶏胸肉

シンプルで美味しく香り高い二皿目をお探ですか？それなら、オレンジ色の鶏胸肉を試してみてください。とてもジューシーなレシピです。

簡単 45分 カロリー 379

法律 >



セカンドコース

67 4.3

鶏の胸肉を牛乳にする

ミルク鶏の胸肉は繊細でクリーミーな2皿目です。非常に柔らかい肉は大人も子供も同様に魅了されます。



セカンドコース

67 4.3

鶏の胸肉を牛乳にする

ミルク鶏の胸肉は繊細でクリーミーな2皿目です。非常に柔らかい肉は大人も子供も同様に魅了されます。

簡単 25分 363キロカロリー

法律 >



セカンドコース

45 4.2

ヨーグルトとターメリックのチキンナゲット

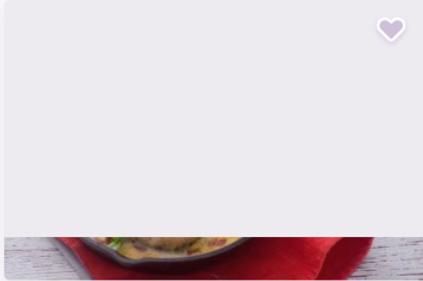
ヨーグルトとターメリックを加えたチキンナゲットは、通常の鶏胸肉のおいしい代替品で、簡単に素早く準備できます。

とても簡単 25分

法律 >

Gli uccelli non lasciano l'aereo e il...

Sponsor

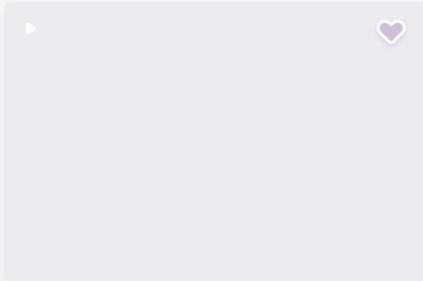


セカンドコース 13 4.7

鶏胸肉のトマトとモッツアレラチーズのオーブ...

トマトとモッツアレラチーズを添えた鶏胸肉のオープン焼きは、果肉たっぷりのチェリートマトと糸状のモッツアレラチーズのおかげで、クリーミーで...

簡単 1時間15分 法律

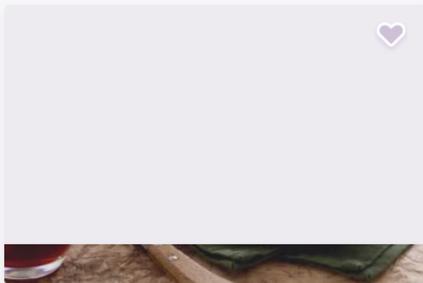


セカンドコース 96 4.5

鶏胸肉のマスタードと香り豊かなハーブ添え

マスタードチキン胸肉は、鶏肉を別の方法で楽しむおいしい2番目のコースです。素早く簡単に準備できます。

簡単 30分 348キロカロリー 法律



セカンドコース 38 4.4

鶏胸肉のバルサミコ酢添え

鶏の胸肉のバルサミコ酢漬けは、簡単に作れる2番目のコースです。おいしいレモンリキュールもマリネに加えられます。

簡単 30分 カロリー 330 法律

最新のレシピ



ブロッコリー、ロビオラ、ベーコンのトリ...



スペック、ブリー、チコリのチロル風ピア...



素朴なポテトケーキ

4.5

あなたが発見します

[チキンのクリーム](#)

[チキンカツ](#)

[レモンチキンナゲット](#)



私たちに従ってください

情報

あなたは発見します

アプリをダウンロードする