

あっさりおいしい！

大根と鶏肉のトマト煮



材料 (2~3人分)

輪切り大根	1袋
鶏もも肉	1枚
トマト缶(大缶)	1缶
たまねぎ	1/2個
オリーブオイル	大さじ1/2
塩、こしょう	適量

作り方

- 1 輪切り大根を水で戻します。玉ねぎは薄切り、鶏肉は一口大に切ります。
- 2 鍋にオリーブオイル、たまねぎ、鶏肉を入れて炒め、色が変わったら、トマトと大根を入れて、弱火で10分程度煮込みます。
- 3 塩、こしょうで味を調えたらできあがり。

使ったのはコレ！

輪切り大根



安心の国産素材。
戻すだけで一品料理ができます。
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います！