



デュク・ドウ・モンターニュ
クラシックに合う
お料理レシピ
～鶏のクリーム煮～



作り方

下準備：

- ・鶏もも肉のすじや脂を除いたあと、それぞれ4等分し、塩をまぶす。
- ・玉ねぎ、マッシュルームを薄切りにする。

1. フライパンにオイル（分量外）をひき、鶏もも肉を皮目から焼く。
2. 皮に焼き色がついたら裏に返して、フライパンの空いたスペースに玉ねぎとマッシュルームを追加する。
3. 玉ねぎにやや火が入ったタイミングで、白ワインと粒マスタードを加えて煮る。
4. 3の水分が飛びカサが減ったところで生クリームを入れて、適度にとろみがつくまで煮詰める。

Duc de Montagne Classic

デュク・ドウ・モンターニュ・クラシック

- ◆原産地:ベルギー ◆ブドウの種類:アイレン
- ◆特徴:完熟フルーツの芳醇な味わい。
温かい食事に合わせやすく、冬のおもてなしに
おすすめのワインです。

～鶏のクリーム煮～

材料(2人分)

○鶏もも肉	2枚(500g)
○塩	小さじ 1/4～1/2
○玉ねぎ	1/2個
○マッシュルーム	4～6個
○粒マスタード	小さじ 2
○白ワインまたはブイヨン	100cc
○生クリーム	100cc



他のワインと
あわせるなら…

- ◆酸味（フレッシュ感）が強くないタイプ「ゴツェディルナ」
- ◆りんごや洋梨のような完熟フルーツの香りのワイン「カールユングロゼ」or「ピーチ」