

## 鶏肉のオニオントマト煮

### 【 材 料 】

		(4人分)
鶏もも肉	…	160g
玉ねぎ	…	120g
トマトジュース	…	160g
中濃ソース	…	32g
トマトケチャップ	…	32g
酒	…	20g
塩・コショウ	…	適量
油	…	適量
パセリ (飾り用)		



### 【 作り方 】

- ① 玉葱は厚めにスライスする
- ② 鍋に少量の油をしき、鶏肉を入れ  
キツネ色になる程度まで炒める
- ③ ②に玉ねぎを加え、トマトジュース、  
ソース、ケチャップ、酒、コショウを  
入れて煮込む
- ④ とろみが出たら味を調べ出来上がり！  
(お好みで上からパセリを散らす)