

埼玉県産米レシピコンテスト2021



に輝いたのは…



エントリーNo1 スープカレーと雑穀カフェ SHO-AN 1

クリームチキンドリア



Congratulations!

🍎 材料 (2人前)

- ・ごはん(彩のかがやき)……200g
- ・鶏もも肉……100g
- ・玉ねぎ……1/2個
- ・ブロッコリー……1/4株(飾り付け用)
- ・レンコン……1枚(飾り付け用)
- ・小麦粉……大さじ2
- ・牛乳……200ml
- ・チキンスープの素……小さじ1/2
- ・バター……20g
- ・ピザ用チーズ……適量
- ・塩……少々
- ・こしょう……少々

🕒 調理時間
25分

🔍 Point

さっぱりとした食べ口の「彩のかがやき」と特製ソースは相性抜群。やさしい味わいに子どももペロリといけちゃいます！
お使いのオーブン機種によって焼き加減が異なりますので、様子を見ながら調整してください。

🍴 グランプリメニューの作り方

準備：鶏もも肉は一口大に、玉ねぎは薄切りにする。
ブロッコリーは小房に切り分け、軽く塩ゆでしておく。
レンコンは皮をおき、幅1~2mmの半月切りにして軽く水にさらし、水気を切る。ごはん(彩のかがやき)は炊いておく。

1. 熱したフライパンにバターをひき、鶏もも肉・ブロッコリー・玉ねぎ・レンコンを中火で炒める。
2. 火が通ったら、牛乳・チキンスープの素・小麦粉・塩・こしょうを加え、とろみがでるまで弱火で炒める。
3. 耐熱容器にごはんを盛り、2をかけて広げる。さらにその上にピザ用チーズをのせる。250℃に予熱したオーブンで15分程度加熱。焼き色がついたら完成。

投稿者の声



温かいお料理とおいしいお米で心身ともにぼかぼかになりたいです♪



家にある材料でお店のような味を再現出来そうと思ったから！



野菜やカルシウムがしっかり摂れるし、子どもたちが大好きなメニューなので。

📍 スープカレーと雑穀カフェ SHO-AN 1

北海道出身のご主人が腕を振るう、野菜たっぷり栄養たっぷりのスープカレーが人気のお店。その味を求めて遠方から訪れるファンも多くいます。

電話：048-446-7799

住所：川口市幸町3丁目8-7
クレセント幸町102号

営業：平日 11:30~15:00、17:00~20:00
土曜 11:30~20:00
日・祝 11:30~16:00

休み：木曜 **新型コロナウイルスの影響により、新営業時間が変更となっている場合があります。詳しくは店舗にお問合せください。**

HP：https://sho-an.info/



🏆 お店からひと言



今回はSHO-ANの人気メニューを家庭でも楽しめるように作ってみました！身近な材料で作れるのでぜひチャレンジしてみてください。