参考原価　226.7 円

チキン煮込み　シャンピニオンソース

鶏肉と玉ねぎに和風きのこミックスを合わせ、マッシュルームの香り豊かなクリーミーシャンピニオンソースで仕上げました。食べごたえのある鶏肉と野菜に深みのあるソースの味わいが相性抜群です。

材料	調理方法	切り方	重量	配合
鶏もも肉		一口大	100 g	
玉ねぎ		7mm スライス	40 g	
○ 和風きのこミックス400G			40 g	
○ クリーミーシャンピニオンソース			70 g	
水			20 g	
パセリ（乾燥）			少々	

作り方

①鶏もも肉・玉ねぎを炒め、和風きのこミックスを加え炒める。

②クリーミーシャンピニオンソース、水を加え煮込む。

③器に盛り付け、パセリをトッピングする。