

# 鶏モモ肉のグリル・ エスカルゴバター



メゾン ルイ ジラルドシャブリ  
MAISON LOUIS GIRARD CHABLIS

FRANCE   
750ml

淡い黄金色の色調。口の中に幅広い風味の配列を導く蜂蜜、熟した白い果実、ドライフルーツのアロマが鼻に表れます。口当たりはミネラルのフレッシュなスタイルと完璧に調和しています。純粹で飾り気のないワインです。



## 材料 (4人分)

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏モモ肉 2枚</li> <li>・お好みの野菜 (※今回使用)<br/>ベルギーエシャロット 2個</li> <li>ズッキーニ 1/2本</li> <li>・オリーブオイル 大さじ1</li> <li>・塩・こしょう 少々</li> </ul> | <p>&lt;エスカルゴバター&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バター 80g</li> <li>・にんにく 1かけ</li> <li>・パセリ 大さじ3</li> <li>・塩 少々</li> </ul> |
|--|---|



### 【作り方】

- (1) にんにく、パセリはみじん切りにする。
- (2) ボウルに常温にもどしたバターと(1)を入れて混ぜ、塩で味をととのえる。
- (3) ラップで円柱状になるように包み冷凍庫で固める。
- (4) フライパンにオリーブオイルを熱して、塩をふった鶏肉の皮目を下にして中火で焼き、皮目に焼き色がついたらひっくり返す。  
お好みの野菜も一緒に入れて両面焼き、こしょうをふる。
- (5) 皿に盛り付けて(3)をカットして鶏肉にのせる。