



材料 2人分

鶏もも肉	1枚(300g)
塩・こしょう	適量
油	大さじ1/2
ローズマリー	少々
玉ねぎのみじん切り	200g
にんにく(チューブ入り)	大さじ1
基本のトマト(缶)ソース	1缶
マギーブイヨン	1個
ペンネ	80g

調理時間 30分

作り方

1. 鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをふります。玉ねぎはみじん切りにします。
2. フライパンに油を入れて熱し、鶏肉とローズマリーを入れて両面を焼いて取り出します。
3. 同じフライパンに油大さじ1(分量外)を入れて玉ねぎとにんにくを炒めます。



4. 3. に基本のトマトソースとマギーブイヨンを入れて15分煮ます。煮込んでいる間に、別鍋でペンネをゆでます。
5. 器に盛り、ペンネを添えます。



アドバイス

◎カゴメから「基本のトマトソース」がでています。そのまま使えておいしいのでお試しください。