

## 鶏肉のクリーム煮（幼児10人分）



### 材料

鶏肉	350グラム	小麦粉	大さじ3
塩	少々	バター	20グラム
小麦粉	大さじ2	スキムミルク	20グラム
油	適量		(スキムミルクはなくても作れます)
玉葱(薄切り)	中1個	牛乳	300グラム
マッシュルーム	4個	塩	小さじ1/2

### 作り方

- 1,鶏肉は塩で下味をつけ、小麦粉をまぶして、油をひいたフライパンで焦がさないように焼く。
- 2,別鍋にバターを溶かし、玉葱を透明になるまで炒め、薄切りにしたマッシュルームも加える。
- 3,2へ小麦粉を加え軽く炒め、スキムミルクを牛乳で溶かしたものを入れ、1の鶏肉を加える。
- 4,塩で味を整え、全体にとろみがつくまで弱火で煮込む。