

## チキンポテトロール



2人分

鶏ムネ肉 1枚  
ジャガイモ 150gくらい  
ドライクランベリー 10g  
キャベツ 1~2枚  
クレイジーソルト 少々  
セージ 少々  
塩コショウ 少々  
片栗粉 小さじ2  
白ワイン 大さじ2  
水 大さじ2

ジェノバペースト 大さじ1  
マヨネーズ 大さじ1

- 1) 鶏むね肉は2等分して厚い部分を切り開き、ラップを乗せて麺棒などでたたいてある程度均一にのばす。
- 2) ジャガイモは茹でてつぶし片栗粉、塩コショウを混ぜておく。キャベツはゆでるかチンしておく。
- 3) 鶏肉にクレイジーソルトとセージを振って、ジャガイモを巻き終わり3cmほど残してぎゅっと押し付けながら広げ、クランベリーを散らす。
- 4) くるっと巻いて、さらにキャベツを巻き、楊枝でとめてフライパンで焼く。焦げ目がついたらワインと水を入れてふたをして蒸し焼きにする。
- 5) ジェノバペーストとマヨネーズを混ぜたソースをつけてどうぞ