鶏のココナッツ風味マリネ トマトソース添え



調理時間: 105 min.
難易度: 難易度中

原材料 (2人分)

- **原材料**
  - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 300g
  - ココナッツミルク 200 ml
  - ニンニク 2かけ
  - パプリカパウダー 8g
  - 塩・コショウ 適量
  - 生のショウガ 10g
  - 生のトウガラシ 10g
  - イタリアンパセリ 適量
  - エキストラバージンオリーブオイル 適量
  - 鶏のドラムスティック 4本

このレシピに使用された材料：



下準備

ドラムスティックの表面に切り込みを入れ、塩、コショウ、みじん切りにしたニンニク、パプリ　カパウダー、生のショウガ、生のトウガラシ、イタリアンパセリ、ココナッツミルクで1時間マリ　ネする。　ドラムスティックを強火て゛こんか゛りと焼いてから、マリネ液を加え、弱火て゛20〜30分間煮込む。
ト゛ラムスティックに十分に火か゛通ったら、ソースから取り出し、ソースに**パッサータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ**を加えて、強火て゛よく混せ゛合わせなか゛らのは゛す。
皿に盛り付け、トウカ゛ラシ、イタリアンハ゜セリ、生のショウカ゛て゛飾り付ける。