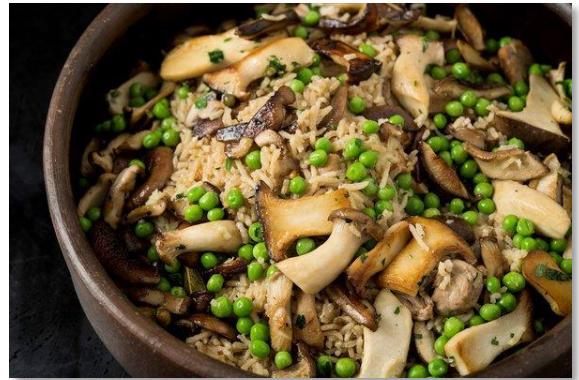


Baked Rice with Chicken and Mushrooms

Serves 4

- 450 g skinless boneless chicken thighs, cut into 5-cm chunks
- Salt and pepper
- 1 T olive oil
- ½ large onion, diced (about 115 g)
- ½ large sprig thyme, plus ½ tsp freshly chopped leaves
- 1 bay leaf
- 120 ml white wine
- 200 g basmati rice
- 113 g mixture of mushrooms, sliced 6-mm thick
- 480 ml hot chicken broth
- 42 g butter
- 80 g frozen peas, cooked for 2 minutes in salted water (optional)
- 1 small garlic clove, through garlic press
- 1½ T roughly chopped parsley



1. Season **chicken** generously with **salt** and **pepper**. Set aside. Heat oven to **180°C**.
2. Pour **olive oil** into a Dutch oven and set over **medium-high heat**.
3. Add **onions** and cook, stirring, until nicely browned, **8 to 10 minutes**, then season with salt.
4. Add **chicken**, **thyme sprig** and **bay leaf**, and continue to cook, stirring, **for 2 minutes more**.
5. Add **wine** and simmer briskly until reduced by half, **about 5 minutes**.
6. Add **rice** and a large handful of **mushrooms** and stir to combine. (Reserve most of the mushrooms for garnish.)
7. Add **broth** and bring to a simmer. Check broth for seasoning and adjust.
8. Cover pot and **cook for 10 minutes** over **medium heat**. Transfer pot to oven and **bake for 20 minutes**. Finally, remove from oven and let **rest for 10 minutes** off heat.
While rice is baking, sauté remaining **mushrooms**:
9. Melt **butter** in a large skillet over high heat. Add mushrooms, season with **salt** and **pepper** and cook, rapidly stirring, until they have softened and browned, **5 to 7 minutes**.
10. Add peas, if using, and heat through.
11. Turn off heat, then add reserved chopped **thyme**, the **garlic** and the **parsley**. Toss to coat well.
12. Fluff rice, then top with sautéed **mushrooms** and serve.

鶏肉とキノコの焼き飯

4人分

- 皮なし骨なし鶏もも肉(5cm幅に切る)450g
- 塩・こしょう
- オリーブオイル 大さじ1
- 玉ねぎ大 1/2個(さいの目切り)(約115g)
- タイム 大 1/2枝、および、葉の部分のみじん切り(小さじ1/2杯分)
- ベイリーフ 1枚
- 白ワイン 120ml
- バスマティライス 200g
- マッシュルーム(6mm厚さのスライス) 113g
- チキンスープ 480ml
- バター 42g
- 冷凍エンドウ豆 80g(塩水で2分茹でる)(お好みで)
- ニンニク 小 1片(ニンニクプレスにかける)
- パセリのみじん切り(大さじ1½)



作り方

1. 鶏肉に塩・胡椒をする。脇に置いておく。オーブンを **180度** に熱する。
2. ダッチオーブンに **オリーブオイル** を入れ、**中火** にかける。
3. **玉ねぎ** を加え、混ぜながらきれいな焼き色がつくまで **8~10分** 加熱し、塩で味を調える。
4. **鶏肉**、**タイムの小枝**、**ローリエの葉** を加え、**さらに2分間**、混ぜながら火を通す。
5. **ワイン** を加え、**5分ほど** 煮詰める。
6. **米** と一握りの **マッシュルーム** を加え、混ぜ合わせる(ほとんどのマッシュルームは飾り用にとっておく)。
7. **スープ** を加えて煮る。味をみて調整する。
8. 鍋にふたをして **中火** で **10分** 煮る。鍋をオーブンに移し、**20分焼く**。最後にオーブンから取り出し、火を止めて **10分間** 休ませる。
米を焼いている間に、残りの **マッシュルーム** を炒める。
9. 大きめのスキレットに **バター** を入れ、強火で溶かす。マッシュルームを加え、**塩と胡椒** で味付けし、**5~7分**、しんなりして焼き色がつくまでさっと混ぜながら炒める。
10. **エンドウ豆** を加え、火を通す。
11. 火を止め、刻んでおいた **タイム**、**ニンニク**、**パセリ** を加える。よく混ぜ合わせる。
12. ご飯をふわっとさせ、ソテーした **マッシュルーム** をのせ、皿に盛る。