

## Chicken Marsala and Mushrooms

Serves 2

- 3 T (22 ml) olive oil
- 340 g boneless, skinless chicken breast or thighs, pounded to 6-mm thickness
- Kosher salt and freshly ground pepper to taste
- 43 g flour
- 114 g cleaned and thinly sliced button or shiitake mushrooms
- 1 small shallot, minced
- 30 ml Marsala wine (or other fortified wine), more as needed
- 22 ml chicken stock, more as needed
- 7 g butter
- 1 T chopped parsley (optional, for garnish)



1. Heat  $\frac{1}{2}$  T of the oil in a medium-size skillet set over **high heat**.
2. Sprinkle the **chicken** pieces with **salt** and **pepper** to taste and dredge in **flour**.
3. Place the chicken pieces in the pan and cook until nicely browned, **about 2 minutes per side**. As chicken is cooked, set aside on a plate and loosely tent with foil to keep it warm.
4. Heat the remaining  $\frac{1}{2}$  T of the oil in the skillet, add the **mushrooms** and **shallot** and cook until the mushrooms are tender and beginning to brown.
5. Add the **Marsala wine** and cook until reduced by half.
6. Stir in the chicken stock and **heat for 1 minute**.
7. Remove from heat and swirl in the **butter** until melted.
8. Transfer the chicken to a serving platter and pour the sauce from the skillet over the chicken.
9. Garnish with **parsley** and serve.

## チキンマルサラとマッシュルーム

2人分

- オリーブオイル 22 ml (大さじ 3)
- 340 g 骨なし皮なし鶏胸肉またはもも肉、6 mm の厚さにたたく
- コーシャソルトと粗挽き黒胡椒 適量
- 小麦粉 43 g
- 114 g ボタンマッシュルームまたはシイタケ、洗って薄切り
- 小さなエシャロット 1 個、みじん切り
- マルサラワイン (または他の酒精強化ワイン) 30 ml、必要に応じて追加
- 鶏のスープ 22 ml、必要に応じて追加
- バター 7 g
- パセリのみじん切り 大さじ 1 (オプション、ガーニッシュ用)



1. 中サイズのフライパンにオリーブオイル½ 大さじを入れ、**強火**で熱する。
2. **鶏肉**に塩と胡椒を適量ふり、小麦粉をまぶす。
3. フライパンに鶏肉を入れ、片面**約 2 分**ずつ、きれいな焼き色がつくまで焼く。鶏肉が焼けたら、皿に取り出し、アルミホイルをかぶせて温かく保つ。
4. フライパンに残りのオリーブオイル½大さじを入れ、マッシュルームとエシャロットを加え、マッシュルームが柔らかくなり始め、茶色くなるまで調理する。
5. マルサラワインを加え、半分になるまで煮詰める。
6. 鶏のスープを加え、**1 分間**加熱する。
7. 火からおろし、**バター**を加えて溶かす。
8. 鶏肉を盛り付け皿に移し、フライパンのソースを鶏肉にかける。
9. **パセリ**で飾り、提供する。