

# 播州百日どりのステーキ トマトのマリネ、ジェノベーゼソース

## 材料（4人前）

### ●鶏のソテー

播州百日どり（モモ）	2枚
サラダ油	小さじ1
塩・胡椒	適量

### ●トマトのマリネ

玉葱（微塵切り）	1/2個
ニンニク（みじん切り）	大匙2
オリーブ油	大さじ2
トマト	2個
塩・胡椒・砂糖	少々

### ●ソース

ジェノベーゼソース	適量
-----------	----

### ●付け合わせ

黒オリーブ	8個
パスタ（ショート）	80g
バージンオリーブオイル	少々
塩・胡椒	少々

### ●飾り（緑野菜や香草）

水菜、カイワレ・シブレット（あさつきねぎ）青ネギなど



## 作り方

### ●鶏に火を入れる

鶏は血管と筋を取り除く。塩、胡椒し、フライパンに油を少し入れ、クッキングシートを敷く。その上に皮面を下にして置き、お皿やパイ皿を乗せる。弱火でじっくり焼き、皮面が香ばしくカリッとなるまで火を通す。（7割くらい）裏返して残りの3割を焼く。火が通ったら5分ほど休ませてから一口大にカットする

### ●トマトマリネを作る。

フライパンにオリーブオイルを流し、ニンニクを入れて火をつける。香りが出て、色づいたら玉葱を入れ、しんなりするまで炒める。ボールに移し替え冷ます。ここに種を抜いて粗切りにしたトマトを加え、塩・胡椒、砂糖で味をつける。

### ●付け合わせを作る。

パスタは規定時間通りにゆでる。バージンオリーブオイルをまぶしておく。軽く塩、胡椒する。黒オリーブは1/2にカットする

### ●盛り付ける

パスタを器に盛り付け、鶏モモ肉、を盛ったらトマトマリネ、黒オリーブを乗せる。ジェノベーゼソースをかけ、好みの野菜を飾る。