

食材2つだけ!

鶏むね肉

×

ピーマン



調理時間

15分

ごはんに合うこと間違いない!

鶏むねとピーマンの青椒肉絲

材 料 (2人分)

鶏むね肉 1枚
ピーマン 3個
○しょうゆ 小さじ2
○酒 小さじ2
○片栗粉 小さじ2
○しょうがチューブ 1cm

●オイスターソース 大さじ1
●酒 大さじ1
●しょうゆ 大さじ1/2
●砂糖 ひとつまみ
サラダ油 大さじ1
ごま油 小さじ2

1 材料を切る

ピーマンは縦に半分に切って種を取り除き、1cm幅の千切りにする。鶏肉は厚さ1cmのそぎ切りにしてから、1cm幅に切る。鶏肉と○をポリ袋に入れ、袋の上から手でもむ。

2 炒める

フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、鶏肉を入れて炒める。全体に焼き色がついたらピーマンを加えさっと炒め、●を入れて全体を炒め合わせる。火を止め、ごま油を入れて混ぜる。



このお店のチラシが見られる!

Tokバイ

検索