

# 鶏肉としいたけのバジルソテー



kewpie 

## 材料(2人分)

鶏もも肉	1枚
プチトマト	7個
しいたけ	5本
オリーブ油	大さじ1
キューピー Italiante バジルソース	大さじ4

## 作り方 (調理時間10分)

(漬ける時間は除く。)

1人分 約482kcal

食塩相当量 約2.4g

1. 鶏もも肉はひと口大に切る。しいたけは石づきを取り、縦4等分に切る。
2. ボウルに①とプチトマトを入れ、バジルソース大さじ3を加えて、約30分漬け込む。
3. フライパンにオリーブ油をひいて熱し、②を入れて焼く。火が通ったら残りのバジルソースを加えてさっと炒める。

