

# 鶏としいたけのバジル炒め



kewpie 

## 材料(2人分)

鶏もも肉	1枚
しいたけ(生)	4個(枚)
白ねぎ	1/2本
ピーマン	1個
サラダ油	大さじ1
キューピー Italiante バジルソース	大さじ3

## 作り方(調理時間15分)

1人分 約453kcal

食塩相当量 約1.7g

1. 鶏もも肉を1口大に切り、ビニール袋に入れバジルソース大さじ1で20分ほど漬け込む。
2. ピーマンは乱切りにする。しいたけは軸を取り、4等分にする。白ネギは2cmに切る。
3. フライパンにサラダ油をひき、1を炒める。
4. 鶏肉に火が通ったら2を入れさっと炒める。
5. キューピー Italiante バジルソースを回し入れさっと炒める。

