

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 鶏むね肉：2枚
- ごはん：4合
- 小エビ：100g
- 桜の塩漬け：10個
- ピーマン：2個
- 塩・こしょう：適量
- オリーブオイル：大さじ2

作り方

1. 鶏むね肉は一口大に切り、ピーマンは細切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、鶏むね肉を炒める。鶏むね肉が白くなったら、ピーマンと小エビを加えて炒める。
3. ごはんと桜の塩漬けを加えてさらに炒め、塩こしょうで味を調える。