

# 鶏肉カシューナッツの和風甘辛炒め



写真 2人分

## 匠味 焼鳥のたれ

濃厚なうまみ・甘み・コクのある本格派焼鳥のたれです。焼鳥によく絡み、香ばしく芳醇な風味に仕上がります。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(皮なし)	200g	匠味焼鳥のたれ	55g
<下味>			
塩・胡椒	少々		
酒	10ml		
片栗粉	5g		
ピーマン	70g		
たけのこ(水煮)	60g		
長ねぎ	60g		
生姜	10g		
カシューナッツ	50g		
サラダ油	20g		

## 作り方

- ①鶏もも肉は2cm角に切り、<下味>をよく絡める。
- ②ピーマンは乱切りし、たけのこ・長ねぎは1cm位のさいの目に切る。生姜は薄切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、カシューナッツを軽く炒めて取り出しておく。
- ④③のフライパンに長ねぎ・生姜を入れて軽く炒める。
- ⑤④に①・たけのこ・ピーマンを順に加えて炒め、火が通ったらカシューナッツ・匠味焼鳥のたれを加え、全体が混ざったら出来上がり。