

ナッツと夏野菜のオイスター炒め

ジャンル

野菜類 中華

ナッツと夏野菜のオイスター炒め



材料

鶏胸肉	150 g
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1個
赤パプリカ	1/4個
黄パプリカ	1/4個
橙パプリカ	1/4個
カシューナッツ	50 g
オイスター炒めのたれ	40 g
胡麻油	少々

作り方

- ① 玉ねぎは串型切り、ピーマン・パプリカ、鶏肉は、ひと口大に切る。
- ② フライパンに油を熱し、鶏肉・玉ねぎをいれよく炒める。
- ③ ピーマン、パプリカを加えてサッと炒めたら、オイスター炒めのたれを加え、なじんできたら、カシューナッツを加えて軽く炒める。

調理時間

15分

分量

2人分

製品番号・製品名



季節

夏

商品部類

中華たれ

35725 オイスター炒めのたれ濃口