

使用商品



*Crunchy Cashews,
Savory Miso.*

まいにち食べたい カシューナッツと 鶏肉の味噌炒め

Cashew nut and chicken stir-fry with miso

Recipe

お味噌のコクと
カシューナッツの
ほのかな甘みが
相性抜群!



カシューナッツと鶏肉の味噌炒め

約2人分

	鶏もも肉	150g
	塩、こしょう	適量
	片栗粉	大さじ1
A	ピーマン	1個
	赤パプリカ	1/4個
	玉ねぎ	1/4個
	サラダ油	大さじ1
	まいにち食べたい 素焼きカシューナッツ	40g
B	味噌	大さじ1
	みりん	大さじ1
	料理酒	大さじ1
	砂糖	小さじ1
	すりおろししょうが	少々

- ① 鶏もも肉は2cm角に切り、塩、こしょうを揉みこみ片栗粉をまぶす。
- ② A は1.5cm角に切る。
- ③ B と水大さじ2を混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、①を入れて表面が色づくまで中火で炒める。
- ⑤ ②を入れて2~3分炒め、③とカシューナッツを入れて水気がなくなるまで炒める。