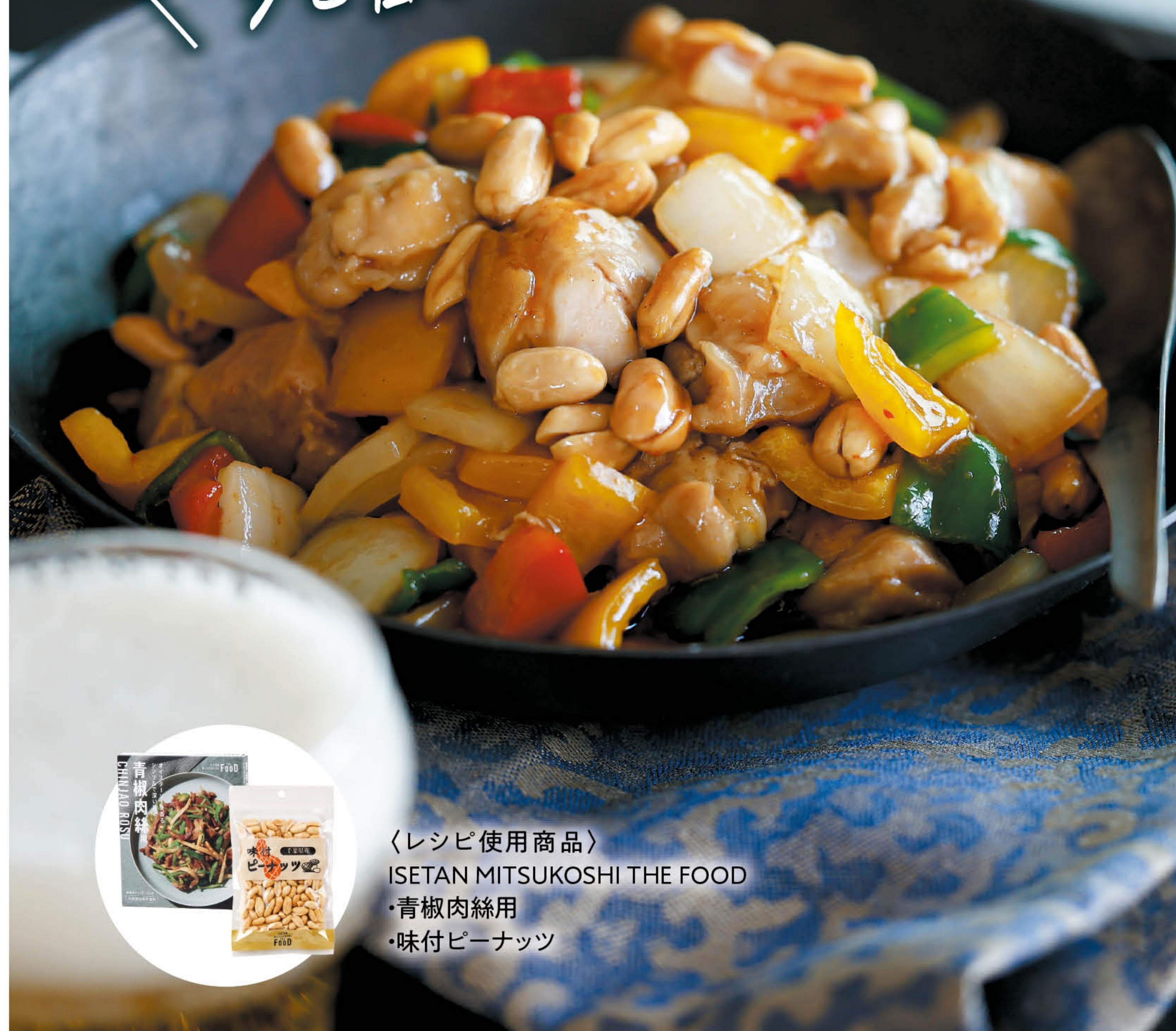


# QUEEN'S RECIPE from Instagram



ピーナッツ×中華の  
クセ旨レシピ!!



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
・青椒肉絲用  
・味付ピーナッツ

## 青椒肉絲の素でピーナッツ炒め

### 材料(2人分)

味付ピーナッツ	50g	赤パプリカ	1/4個
青椒肉絲用	1袋	黄パプリカ	1/4個
鶏もも肉	1/2枚	ごま油	適量
玉ねぎ	1/2個	塩、こしょう	適量
ピーマン	1個		

### 作り方(調理時間:約25分)

- 1 鶏肉は2cm角に切り、塩・こしょうをする。
- 2 玉ねぎは皮を剥いて、1.5cm角に切る。  
パプリカ・ピーマンは種を除き、玉ねぎに合わせて切る。
- 3 フライパンを温め、ごま油を入れ、①を入れて、焦げ目をつけながら焼く。中火で焼いて、火が通ったら一度取り出す。
- 4 フライパンの汚れをふいて、ごま油を足し、強火で②を玉ねぎから入れて炒め、パプリカ、ピーマンの順に加えて炒める。強火～中火にして味付ピーナッツ、③を戻して、青椒肉絲の素を入れて炒めあわせる。