

春-1 たけのこと小松菜と鶏肉のきんぴら煮

【材料】（2人分）

鶏もも肉 300g
たけのこ（水煮） 100g
小松菜 1/4束
水 3/4カップ
酒 大さじ2
みりん 大さじ2
しょうゆ 大さじ1と1/2
サラダ油 大さじ1/2
ごま油 少々



【作り方】

1. たけのこは縦6～8等分に切る。小松菜は根元を切り落とす。鶏肉は大きめの一口大に切る。
2. 鍋を熱してサラダ油をひく。鶏肉の皮を下にして強火で焼く。こんがりと焼き目がついたらたけのこを加えて炒める。
3. たけのこに油がまわったら、水、酒、みりん、しょうゆを加え、ふたをして強めの中火で7分煮る。たまに混ぜる。小松菜を加えて1分30秒煮る。仕上げにごま油を回し入れる。