

チキンソテーのきのこソース

材料 (4人分)

鶏もも肉	1枚
塩こしょう	少々
しめじ	60g
えのき茸	60g
塩こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ1
ケチャップ	小さじ1
油	適量



作り方

- ①鶏肉は塩こしょうをしておく。しめじ・えのき茸は小さくほぐしておく。
- ②フライパンに薄く油を熱し、①の鶏肉を焼く。
- ③両面しっかりと焼けたら鶏肉を取り出し、①のしめじ、えのき茸を入れて炒める。
塩こしょう・マヨネーズ・ケチャップで味付けをし、切り分けた鶏肉の上にかける。