

# とりにく いた 鶏肉のバジルソース炒め

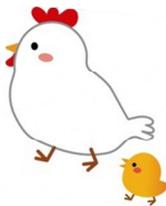


## 材料【4～5人分】

とりにく 鶏肉	200g	オリーブ油	適量
たまねぎ	1/2個	バジルペースト	小さじ1/2
にんじん	1/2本	アップルソース	大さじ2
しめじ	1/2株	砂糖	小さじ1
		淡口しょうゆ	大さじ1
		白ワイン	小さじ1
		おろし生姜	少々

## ～作り方～

- ① 鶏肉は食べやすい大きさに切り、たまねぎはスライス、にんじんは千切りにしておく。
- ② しめじは石突きを取り、小房に分けておく。
- ③ フライパンにオリーブ油を熱し、鶏肉とおろし生姜を炒める。
- ④ 鶏肉に火が通ったら、たまねぎ、にんじん、しめじ、白ワインを入れよく炒める。
- ⑤ 調味料Aを入れ炒めたら、最後にバジルペーストを加え、味を調べて仕上げる。



給食では、神河町でとれたバジルを使っています。  
香りを楽しんで食べてくださいね。