

メモみたいなレシピだから つい 作ってみたいくなる!

鶏モモ肉のオイスターソース炒め (4人分)

- 鶏モモ肉 大1枚 (約300g)
- 新じゃが芋 2個 (約200g) — 皮付まで縦半分にし、7-8mm幅の
 太さのセリ → 水にさらす
- パプリカ(赤) 1個 — 縦に1cm幅に切る
- 長ねぎ 1/2本 — 交互の薄切りに
- 生姜 1片 — みじん切りに
- にんにく 1片 — シ

①

- オイスターソース 大さじ2強
- ごま油 小さじ1
- 酒 大さじ1
- ごま油 適量
- こしょう "



東京・二子玉川の
 大人気料理教室の
リピート率 No.1
 のレシピを
 大公開!

“メモみたいな
 レシピ”で作る
 家庭料理のレシピ帖
 定価: [本体1350円] + 税 / 主婦と生活社

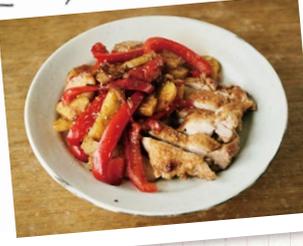
メモみたいなレシピだから つい 作ってみたいくなる!

鶏モモ肉のオイスターソース炒め (4人分)

- 鶏モモ肉 大1枚 (約300g)
- 新じゃが芋 2個 (約200g) — 皮付まで縦半分にし、7-8mm幅の
 太さのセリ → 水にさらす
- パプリカ(赤) 1個 — 縦に1cm幅に切る
- 長ねぎ 1/2本 — 交互の薄切りに
- 生姜 1片 — みじん切りに
- にんにく 1片 — シ

①

- オイスターソース 大さじ2強
- ごま油 小さじ1
- 酒 大さじ1
- ごま油 適量
- こしょう "



東京・二子玉川の
 大人気料理教室の
リピート率 No.1
 のレシピを
 大公開!

“メモみたいな
 レシピ”で作る
 家庭料理のレシピ帖
 定価: [本体1350円] + 税 / 主婦と生活社