

鶏肉のレモン炒め



<材料（4人分）>

鶏肉	160g	塩	少々
にんじん	40g	こしょう	少々
玉ねぎ	80g	酒	少々
キャベツ	100g	A	[濃口しょうゆ 小さじ1と1/2
油	適量		[レモン汁 小さじ1/2

<作り方>

- ① 鶏肉は一口大に切る。
- ② にんじんは5mmの短冊切り、玉ねぎは薄切り、キャベツは2cmのざく切りにする。
- ③ フライパンに油をひき、鶏肉、塩、こしょう、酒を入れて炒める。
- ④ にんじん、玉ねぎを加えてさらに炒める。
- ⑤ キャベツを加えて軽く炒め、Aを加える。