



## 鶏としめじの和風サラダ

調理時間20分

### [材料 2人分]

しめじ	1パック
A	
鶏ささ身肉	90g
酒	大さじ1
サニーレタス	2~3枚
プチトマト	4個
B	
しょうゆ・みりん・酒	各大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
C	
塩・粗挽き黒こしょう・レモン汁	各適量
ピーナッツ(砕いたもの)	大さじ2

### [作り方]

1. Aを耐熱性の器に入れ、ラップをして電子レンジで1分30秒加熱する。
2. 1を食べやすい大きさに裂く。鶏から出た汁は捨てずに残しておく。
3. しめじの石づきを取り、小房に分ける。
4. フライパンにしめじとBを入れ、2を汁ごと加えて煮つめる。
5. 汁気がなくなったら火を止め、マヨネーズをからめる。
6. プチトマトをくし形に切り、サニーレタスとともに器に敷き、Cをふる。
7. 6に5を盛り付け、ピーナッツをまぶす。