

とっておきレシピ

kewpie



### レシピのポイント

まいたけとマッシュルーム、2種類のきのこをたっぷり使った、オイルソースでかんたんに作れるしょうゆ風味のチャーハンです。

適温調理

サポート

### 材料（2人分）

|  |            |
|--|------------|
| まいたけ（小房に分ける）                           | 1パック（100g） |
| マッシュルーム（石づきを取り、薄切り）                    | 1パック（72g）  |
| 鶏もも肉（1cm角に切る）                          | 1/2枚（130g） |
| ごはん                                    | 400g       |
| パセリ（みじん切り）                             | 適量         |
| キューピー3分クッキング  pastaを手作りオイルソース しょうゆ&ペパー | 大さじ4       |

### このレシピに使われている商品



[キューピー3分クッキング pastaを手作りオイルソース しょうゆ&ペパー](#)

### 作り方

#### 1. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・オイルソース大さじ2を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**033**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、鶏肉を入れる。

#### 2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・鶏肉を炒める。



- ・目安時間になり火が通ったら、まいたけとマッシュルームを入れる。

#### 3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・まいたけとマッシュルームがしんなりするまで炒める。



- ・目安時間になったら、温かいごはんを入れる。

#### 4. 工程3

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・ごはんをほぐしながら炒める。
- ・ごはんがほぐれてきたら、残りのオイルソースを加えてさらに炒める。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。

#### 5. 仕上げ

- ・器に盛りつけ、パセリを散らす。