



## ガパオソースのロー ディットフライ ○調

### 作り方

サラダ油とにんにくを火にかけ、香りが出るまで炒めます。  
鶏挽き肉を加え、ほぐしながら炒め、ナンプラー、醤油、砂糖、バジルを  
加えて汁気がなくなるまで炒め仕上げます。  
フレンチフライ、②を盛り、目玉焼きをのせてパクチーを添えます。

### 分量

3-4

### 原材料

シューestringカット  
チップス  
鶏挽き肉 150g  
オイスターソース 少々  
ナンプラー 10ml  
醤油 5ml  
砂糖 5g  
バジル(生・葉) 3~4本  
にんにく 10g  
サラダ油 適量  
パクチー 〃  
目玉焼き 1個