



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