

ガイ・パツ・ナムプリックパオ

ハーブと鶏肉が絶妙な味を醸し出します。



作り方

- 1・鶏肉の油部分を、中華鍋で弱火で熱し油を取り出し、カスは捨てます。
- 2・その中華鍋に、にんにくを入れ香り立ったら一口大に切った鶏肉を入れ強火で炒め
ナムプリックパオ、プリッキーヌを入れ鶏肉と
合わ炒めます。
- 3・鶏肉の色が変わったら他の素材を入れて炒め、
全ての調味料を入れ玉ねぎが透き通ったら、
ホーラパーを入れ合わせます。
- 4・皿に盛り付けホーラパー（分量外）を飾りつけます。

材料：一人前

- 鶏モモ肉・150 g
- ピーマン・1/2 個
- 赤ピーマン・1/4 個
- 玉ねぎ・1/4 個
- プリッキーヌ・1 本
鷹の爪でもよい
- ニンニク・1 片
- ホーラパー・1 本
- ナムプリックパオ・
小さじ2
- ナムプラー・大さじ1
お醤油でもよい
- タオチオ・小さじ1
味噌を酒で溶いてもよい
- 砂糖・小さじ1
- 旨味調味料・小さじ1
コンソメでもよい