



ガイパンボンカレー

ไก่ ผัดผงกระหรี่

☀️ 調味料

- | | |
|------------|--------|
| ① カレー粉 | 大さじ1 |
| ② ココナッツミルク | 100 ml |
| ③ しょうゆ | 大さじ1 |
| ④ オイスターソース | 大さじ1 |
| ⑤ ラー油 | 大さじ1 |
| ⑥ 砂糖 | 大さじ1 |
| ⑦ 油 | 適量 |
| ⑧ 塩こしょう | 適量 |

☀️ 作り方

- ① 野菜と肉を一口サイズを切る。
- ② ボウルに卵と調味料を入れ混ぜ合わせる。
- ③ フライパンを火にかけ、油をひき、肉を炒める。
- ④ 野菜を加えて炒めて、塩こしょうをふる。
- ⑤ 混ぜ合わせた手羽②を加えて炒め合わせる。
- ⑥ 卵が半熟状態になったら、完成です。