

# 香辛子の和風ガパオライス

## 【材 料】 ※2人前

鶏ひき肉	180g
玉葱	1/2個
香辛子	2個(小サイズ)
ニンニク	1片
卵	2個
ご飯	300g



バジルの葉	適量	★醤油	大さじ1
油	適量	★味噌	小さじ1
		★甘酒	小さじ2
		★オイスターソース	小さじ2

## 【下ごしらえ】

## 【作り方】

1. フライパンに油をひき、みじん切りにしたニンニクと玉葱を炒める。
2. 鶏ひき肉を1に入れて炒め、火が通ったら1cm角に切った香辛子を入れ軽く炒める。
3. ★印の調味料を加えて炒める。
4. 火を止めて、ちぎったバジルを加える。
5. お皿にご飯、出来上がった 4 と目玉焼きを盛りつけ、最後にバジルを飾る。

香辛子は、辛みが少ないものの、ハバネロやブートジョロキアのようなフルーティーな香りが特徴です。  
エスニックなガパオライスも香辛子を使用することで、家庭にある調味料でも本格的な仕上がりになります。