

How to cook Gapao Rice!!

☆Ingredients (材料) 6~8人前

- Minced Pork (豚ひき肉)・・・70g×人数分
- Basil (バジル)・・・適量
- Red paprika (赤パプリカ)・・・2個
- Green pepper (ピーマン)・・・2個
- Onion (玉ねぎ)・・・2個
- Egg (卵)・・・人数分
- Rice (お米)・・・100g×人数分
- Oyster sauce (オイスターソース)・・・適量
- Garlic tube (ニンニクチューブ)・・・適量
- Salt & Pepper (塩・コショウ)・・・適量
- Salad Oil (サラダ油)・・・適量



☆Cooking method (調理方法)

I. Cut ingredients (材料を切る)

Cut red paprika, green pepper and onion into small pieces.
赤パプリカとピーマン、玉ねぎを細かく切る。



II. Stir fry ingredients (材料を炒める)

(I) Stir fry garlic and minced pork until the color changes.
ニンニクと豚ひき肉を色が変わるまで炒める。

(II) Stir fry the ingredients cut in step ①.
①で切った材料を加えて炒める。

(III) Add oyster sauce, salt and pepper.
オイスターソースと塩、コショウを入れる。

(IV) Add basil if you like.
お好みでバジルを入れる。(炒めても生でも可)



III. Make fried egg (目玉焼きを作る)



IV. Complete!!! (完成!!!)

Put rice on a plate, and add ② and ③ on top.
ご飯をどんぶりによそい、ご飯の上に②と③を盛り付ける。

