

	玉ねぎ	大き目1個 または、普通の2個
1	ピーマン (パプリカでも 色取り鮮やかになる)	3個
	ナス	2個
	しめじ(他のきのこでも)	1袋以上
	竹の子	1袋
	鶏肉	胸1枚
2	グリーンカレーペースト	1袋
3	ココナッツミルク	1缶(400ml)
4	こぶみかんの葉 バイマックルー	4-5枚
5	ナンプラ	大さじ3
6	油	適量
7	スープストック	大さじ1
8	砂糖	小さじ2
9	水	400cc

0	野菜はカサがあるので、 大きい鍋を選らびます。	1	玉ねぎはミジン切りに、 残りは食べ易いサイズに 切ります。全てを切った ら終わったも同然。
2	鶏肉は周りがキツネ色に なる程度まで炒めておき ます。	3	玉ねぎを油で炒めます。
4	グリーンペーストを3に混 ぜます。袋は捨てない。	5	水400cc+スープストック 大さじ1を入れます。この 時、水でペーストの袋を 洗いつつ入れると綺麗に 出せます。
6	野菜、きのこ、たけのこを 加える。	7	ココナッツミルクを半分 (200cc)、こぶみかんの 葉4~5を加える。
8	2で炒めておいた鶏肉、 ナンプラー大さじ3を加え ます。 煮立たせずに10-15分 煮る。	9	最後に残りのココナッツミ ルク(200cc)、砂糖小さ じ2を加えて10分ほど弱 火で煮る。出来上がり。