



とりパクチー

材料(クラッカー6枚分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 6枚
- ・鶏ささ身 1本(生で約50g) ・パクチー 適量
- ・紫玉ねぎ(または玉ねぎ) 1/4個 ・お好みのナッツ 適量
- ★ナンプラー 小さじ1/2 ★レモン汁(またはライム汁) 小さじ1
- ★塩 少々

作り方(所要時間:約10分)

- ① 沸騰したお湯でスジを取った鶏ささ身に火が通るまで茹で、細かく裂く。
- ② ボウルに①とちぎったパクチー、砕いたナッツを入れ、★を入れて混ぜる。
- ③ プレーンクラッカーに薄切りにした紫玉ねぎ(または玉ねぎ)と②をのせる。

※調理後はお早めにお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティー レシピ