**材料**（5人分）

甘えび200g

豚バラスライス200g

もやし400g

サラダ油 大さじ1

塩コショウ 適量

サニーレタス 10枚くらい

薄力粉200g

[米粉](https://cookpad.com/cooking_basics/search/%E7%B1%B3%E7%B2%89) 50g

ココナッツミルク 1缶（400ml）

塩, 水, [ターメリックパウダー](https://cookpad.com/cooking_basics/search/%E3%82%BF%E3%83%BC%E3%83%A1%E3%83%AA%E3%83%83%E3%82%AF%E3%83%91%E3%82%A6%E3%83%80%E3%83%BC) 小さじ2(調整してください）

白砂糖大さじ1

水大さじ2

魚ソース大さじ1

みじん切り唐辛子

レモンジュース

**作り方**

ステップ１：　冷凍の甘えびを使用すると大変便利です。

ステップ２：フライパンに油をひき、えび、一口サイズに切った豚バラを炒めます。いったん取り出しその油でもやしを炒めます。

ステップ３：生地を材料の分量で合わせていきます。  
ココナッツミルクのとろみにより水の分量を調整してください。さらさらとろとろです。

ステップ４：綺麗にしたフライパンに油を入れ、３を薄く流し入れます。具ものせていきます。

ステップ５：生地に焼き目がついたら半分に折ります。

ステップ６：お皿に盛り付けます。  
サニーレタスは具の中身に入れても、サラダで色合いにトッピングしても両方GOODです。

ステップ７：白砂糖大さじ1、水大さじ2、魚ソース大さじ1、みじん切り唐辛子、レモンジュース（お好みで）をカップに入れます。