

あさりのエスニックスープ



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
あさり(殻付き)	150g		
玉ねぎ	10g		
しょうが	5g		
赤唐辛子	1本		
<スープ>			
ナンプラー	20g		
水	400ml		
レモン(スライス)	適量		
パクチー(3cm幅)	適量		

料理特徴

殻付きあさりがたっぷり入ったレモン香る爽やかなエスニックスープです。風味豊かで旨味のあるナンプラーは、これ1本でスープのベースとしてお使いいただけます。

作り方

- ①あさは砂抜きしてよく洗う。玉ねぎ・しょうがは薄切りに、赤唐辛子は種を取る。
- ②鍋に①・<スープ>を入れて火にかけ、あさりの口が開いたら、火を止める。
- ③器に②を盛り付け、レモン・パクチーを添えたら出来上がり。

※辛味を調整する場合は、赤唐辛子を早めに取り出してください。