

トムヤムクン



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
有頭エビ	4尾	(A)	
鶏ガラスープ	500ml	ナンプラー	15g
レモングラス	1本	コチュジャン	15g
しめじ	50g	レモン汁	15g
玉葱	50g	砂糖	5g
ミニトマト	4個	ココナッツミルク	50g
		赤唐辛子	1本
		パクチー	5g

料理特徴

トムヤムクンに欠かせないナンプラー。有頭エビを使い、ココナッツミルクも加えた贅沢でクリーミーな一品です。

作り方

- ①有頭エビは頭を外し、尾の方は背中から包丁を入れて背開きにする。
- ②鍋に鶏ガラスープを沸かし、①のエビ・レモングラスを加えて加熱する。
- ③②のアクをすくい、小房に分けたしめじ・スライスした玉葱・ミニトマトを加えて更に加熱する。
- ④③に(A)を加えて混ぜ、沸騰する手前で火を止める。最後にパクチーを散らして出来上がり。