ヤムヌア（タイ風牛肉サラダ）

材料　　2 人分

材料名	使用量
ローストビーフ	200g
玉ねぎ	50g
セロリ	50g
フリルレタス	30g
きゅうり	20g
パプリカ（赤）	15g
セロリの葉	10g

材料名	使用量
＜ドレッシング＞	
ナンプラー	20g
酢	60g
砂糖	30g
にんにく	5g
唐辛子（みじん切り）	2g
水	20ml

料理特徴

タイ料理のヤムヌアは、スパイシーで酸味の効いた牛肉サラダです。ナンプラーをベースにしたドレッシングは、酸味と辛味、甘味のバランスが良く、牛肉にローストビーフを使うことで簡単に本場の味が再現できます。

作り方

①玉ねぎ・セロリ・きゅうり・パプリカは薄くスライスし、フリルレタスは食べやすい大きさにちぎる。
②＜ドレッシング＞の材料を鍋に入れ、軽く加熱をする。
③①・ローストビーフを皿に盛りつけて刻んだセロリの葉を乗せ、②をかけて出来上がり。
※セロリの葉はパクチーに変えても美味しくお召し上がりいただけます。

正田醤油株式会社