

ラクサ



料理特徴

ラクサは米粉麺を使ったよく東南アジアで食べられている料理です。ココナッツミルクの甘さと海老の出汁に、香辛料が効いたスパイシーなスープには、香り立ち豊かなナンプラーの存在が欠かせません。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ビーフン(乾)	200g	＜スパイスミックス＞	
エビ	4尾	玉ねぎ	100g
厚揚げ	150g	にんにく	15g
もやし	100g	生姜	10g
青ねぎ	20g	干しエビ(戻し)	10g
サラダ油	10g	赤唐辛子(粉末)	0.5g
カレー粉	20g	サラダ油	4g
鶏がらスープ	400ml		
ココナッツミルク	400ml		
ナンプラー	35g		
砂糖	10g		

作り方

- ①ビーフンは湯で戻しておく。
- ②エビは殻をむいて背ワタを取る。厚揚げは一口大、青ねぎは4cm幅に切る。
- ③＜スパイスミックス＞の材料をフードプロセッサーでペースト状にする。
- ④鍋にサラダ油を熱して③・カレー粉を炒め、香りが出たら鶏がらスープ・ココナッツミルクを加える。ひと煮立ちしたらナンプラー・砂糖を加える。
- ⑤②・もやしを加えて火が通ったら、ビーフンと一緒に器に盛りつけて出来上がり。