

トムヤムクン



【材料(4人分)】

殻付き有頭えび	8尾
水	1.5ℓ
<A>	
鶏ガラスープの素	大さじ1
レモングラス (5cmほどの長さ) ※あれば	2本
パクチーの根 (つぶしておく) ※あれば	1本分
唐辛子 (つぶしておく)	小2本
しょうが (皮つきのままスライス)	2かけ
こぶみかんの葉 ※あれば	4枚
牛乳	100ml
ミニトマト (ヘタを取る)	8個
しめじ (石づきを取って小房に分ける)	100g
	
ナンプラー ※代用 → 薄口しょうゆ	大さじ4
レモン汁	1個分
チリペッパー ※代用 → 一味唐辛子	少々
オリーブ油	大さじ2
砂糖	小さじ1
パクチーの葉 (2cmほどの長さに刻む) ※あれば	適宜

【作り方】

- 1 えびは頭を折って、尻尾を残して殻をむき、鍋で乾煎りします。



- 2 えびの良い香りがしたら、(1) に水と<A>、えびの頭を加え、アクが出てきたら一度こします。



- 3 えびの色が変わったら、牛乳、(2) のえびの身、ミニトマト、しめじ、 を加えてえびに火が通るまで煮ます。仕上げにパクチーの葉を添えます。

