

# + S Girls × BRABONO

## ～トムヤムクン風そうめん～



### 材料 (4人分)

#### A: トムヤムクン風めんつゆ

鶏もも肉: 1枚 むきえび: 20尾、トムヤムクンペースト: 大匙4、  
ナンプラー: 適量

#### B: トッピング (例)

フライドガーリック&ベーコン: ベーコン2枚、ニンニク: 2片、  
サラダ油: 小匙2 ピーナッツ: 50g

彩り野菜: パプリカ (赤、黄): それぞれ1/2個、ズッキーニ: 1/2本  
セロリー: 1/2本 パクチー: 2束

#### C: そうめん 8束

### 作り方

A: 水800ccを沸騰させ、むきえびを火が通りすぎないようにゆでる。えびを器に取り、冷ましておく。  
えびをゆでた湯に鶏もも肉を入れ、弱火で20分ほどゆでる。

鶏肉を取り出し、冷めたら適当な大きさに切る。

えびと鶏もも肉をゆでたお湯に、トムヤムクンペースト (輸入食材店などで入手できます) を大匙4杯入れる。味を見ながら、好みに調整してください。ナンプラー (タイの魚醤。なければ醤油) を入れ、スープより濃い目の味に整える。粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やしておく。

B: トッピングは一例ですので、お好みの食材でお試してください。

1. ベーコンは1cm幅、ニンニクは薄切りにし、低温のサラダ油でカリカリになるまでゆっくり炒める。油を捨て、キッチンペーパーなどで油を吸い取らせる。
2. パプリカとズッキーニは細かいさいの目に切り、さっとゆでて冷ましておく。
3. ピーナッツは、ビニール袋に入れ、麺棒などで叩いて砕く。
4. セロリーは3cmほどの長さに切ってから、繊維にそって細切りにし、水にさらす。
5. パクチーは5mmほどの大きさに刻む。

C: そうめん8束をたっぷりの沸騰したお湯で1~2分ゆでる。ざるに取り、冷水を流しながら、もみ洗いし、氷水で締め、水気を切る。

そうめんを器に入れ、トムヤムクン風めんつゆを注ぎ、トッピングを入れて盛り付けたら、出来上がり。

