



No.07 真夏のエスニック



Recipe 02

グリーンカレーベースのカオソーイ

タイ・チェンマイで愛される、とろりと濃厚なカレーヌードル。
グリーンカレーの辛さを、ココナッツミルクでまろやかに。



材料 (2人分)

- | | |
|------------------------|------------------------|
| ● 中華麺 …………… 2玉 | * スープ |
| ● 豚ひき肉 …………… 100g | ● 水 …………… 3カップ |
| ● グリーンカレーペースト …… 20g | ● ガラスープの素 …………… 小さじ2 |
| ● ココナッツミルク …………… 150cc | ● ナンプラー …………… 小さじ2 |
| ● サラダ油 …………… 小さじ2 | ● ピーナッツクリーム …………… 大さじ1 |
| ● 香菜、揚げ油 …………… 適量 | |

作り方

- 中華麺の1/6量を軽くほぐし、170度の油でカリッと揚げる。
- フライパンにサラダ油を熱して豚ひき肉を炒め、色が変わったらカレーペーストを入れて香りが立つまで炒める。
- 2.にココナッツミルクを加えて3~4分煮たら、スープの材料を加えてさらに軽く煮込む。
- 中華麺をゆでて器に盛り、3.のスープを注いで1.の揚げ麺と香菜をトッピングする。



- ココナッツミルクを加えて3~4分煮るとトロツとしてきます。

Point

トッピングの揚げ麺は、多めの油をフライパンに熱してほぐしながら揚げ焼きにすればOK。