



チキンスープストックを使った簡単おかず トムヤムクン

(材料・2人分)

チキンスープストック 500ml

海老 4尾

海老用 [酒 小さじ1
塩 適量

しめじ 60g

生姜 1片

赤唐辛子 1～2本

ナンプラー 大さじ1

レモン汁 大さじ2

香菜 適量

A [サラダ油 小さじ2
紫玉ねぎ(みじん切り) 15g
にんにく(すりおろし) 小さじ1/2

B [干しエビ 小さじ2
砂糖 ふたつまみ
塩 小さじ1/8
一味唐辛子 小さじ1

調理器加熱
(沸騰後)

5分

保温

10分

(作り方)

- ① 海老は酒・塩をふり、5分程おいて汁気を拭き取る。
- ② しめじは小房に分け石突きを取る。生姜は皮をよく洗って皮のまま薄切りにする。赤唐辛子は縦半分に切り込みを入れる。
- ③ 調理器にAを入れて弱火にかけ炒める。香りが立ったらBを入れてサッと炒める。
- ④ ③にチキンスープストックと②を加えて中火にかけ、煮立ったら弱火にして5分煮込む。海老を加えて再び煮立ったらアクを取り、火を止める。
フタをして保温器に入れ、10分保温する。
- ⑤ ナンプラーとレモン汁を入れて味を調べ、器に盛って香菜を飾る。