



<イメージ>

シーフードラクサ

作り方

1. 麺を水に浸しておく。
2. 材料Aをフードプロセッサーなどで砕く。そこに材料B全てを混ぜ合わせ、ラクサペーストを作る。
3. 熱した鍋に適量のサラダ油をひき、ラクサペーストをよく混ぜながら中火で5分ほど炒める。
4. 水500ccを入れ、1枚を8等分にした油揚げとチキンストックを加える。
5. 最後にココナッツミルクを加え、沸騰させないように注意しながら加熱し、よく混ぜ合わせる。
6. 別の鍋にお湯を沸騰させ、米麺を5分ほどゆでて火を通しておく。ざるで湯を切る。
7. フィッシュボール（さつま揚げ）、海老、インゲン豆、モヤシをさっとゆでておく。
8. 盛り付けた麺の上に7を乗せ、作ったラクサスープを熱々のまま注いで完成。

材料（4人分）

ココナッツミルク 2缶
米麺 2袋
サラダ油 大4
チキンストック 2個

ラクサペースト

A フレッシュチリ 5本
ドライチリ 5本
赤小粒エシャロット（レッドオニオン） 10本
ニンニク 1/2個
レモン Gras 2本
えびペースト

B カレーパウダー 大2
クミンパウダー 大2
コリアンダーパウダー 大1
ターメリックパウダー（ウゴン） 大1

トッピング