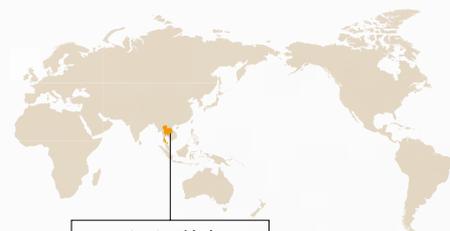


タイ料理



タイ王国
Ratcha Anachak Thai

ラオス、カンボジア、ミャンマー、マレーシアに国境を接し、中国からの移民も多いタイの料理は、周辺国の影響を受けて発達してきました。ナンプラーと呼ばれる魚醤を味付けの基本とし、香辛料、香味野菜やハーブを多用するのが特徴。辛味、酸味、甘味が複雑に絡み合ったユニークな味わいです。



辛・酸・甘が見事に調和したタイを代表する料理

トムヤムクン

「トム」は煮る、「ヤム」は混ぜる、「クン」はエビのこと。
 スパイシーな辛さとフレッシュな酸味を包み込むまろやかな甘味。
 そして、舌に残るエビの旨みと鼻に抜けるハーブの香り。
 折り重なるように調和するその味わいは、絶妙です。
 フランスの「ブイヤベース」、ロシアの「ボルシチ^{*}」とともに
 世界の3大スープに数えられるのもうなずけます。

*中国の「ふかひれスープ」という説もあります。



作り方

材料 4人分

有頭海老	12尾	カー(またはしょうが)	1片	ナンブラー	大さじ6
水煮たけのこ(細切り)	100g	水	1.5ℓ	練乳(またはココナッツミルク)	大さじ3
ふくろ苳(またはしめじなど)	20個	こぶみかんの葉	8枚	チリペースト(またはチリペッパー)	大さじ2
パクチー(根付き)	2束	赤唐辛子	5本	ライム果汁(またはレモン果汁)	1個分
レモングラス	2本	鶏ガラスープの素	大さじ1		



1 パクチーの葉と茎は刻み、根は薄切りにします。



2 レモングラスは長さ4cmに切り、カーは皮ごと薄切りにします。



3 鍋に水と**1**のパクチーの根、**2**、こぶみかんの葉、赤唐辛子、鶏ガラスープの素を加えて火にかけ、10分ほど煮出します。



4 **3**に海老とふくろ苳、たけのこを加えます。



5 海老に火が通ったら、ナンブラーと練乳、チリペーストを加えひと煮します。



6 ライム果汁を加えて器に盛り、**1**のパクチーの葉を飾ります。