

ヤムウンセン（3～4人分）



春雨	100g（水につけて戻しておく）
玉ねぎ	半分（薄切り）
トマト	1個（くし切り）
セロリ	1/2本（葉は細かいざく切り、茎は筋をとって斜め薄切り）
パクチー	お好みで適量（ざく切り）
豚もも肉	80g（粗みじん切り）
エビ	4尾（殻をむき背ワタをとる）
コンソメスープの素	大さじ1
ナンプラー	大さじ3
ニンニク漬物	小さめ1片（みじん切り）
トウガラシ	2～3本（細かく切る）
レモン汁	大さじ2
サニーレタス	適量

作り方

- ① 戻した春雨は食べやすい長さに切っておく。
- ② 大きめのボウルにナンプラー、レモン汁、トウガラシを合わせてタレを作る。
- ③ 鍋にコップ半分ほどの湯を沸かしコンソメスープの素を入れて豚肉をほぐしながらゆでる。火が通ったら、そのままの鍋でエビも茹でる。
- ④ 春雨をゆでて、ざるにあげて水気を切り、タレのボウルに入れ混ぜる。
- ⑤ 玉ねぎ、トマト、セロリ、ニンニク、お好みでパクチー、茹でた豚肉とエビを汁ごと、④のボウルに入れ、よく混ぜる。
- ⑥ 皿にサニーレタスを敷き、盛り付ける。

※ 春雨サラダは、冷たいものを食べることが多いですが、ヤムウンセンは、作り立ての温かいうち、素材の持ち味が最大限出ているときに食べてください。

※ ニンニクの漬物がないときは、生ニンニクでもおいしくできます。

※ 味見をして、レモン汁やトウガラシ、ナンプラーを足して自分の好みの味に調整するのがタイ流だそうです。