

## トムヤムクン

合計加熱調理時間 約 **30分**

[1人分：68kcal/ 食塩相当量：2.2g]

世界三大スープの一つをスチコンで。たっぷり引き出された海老の旨味が食材の辛味、甘味、酸味と調和して奥深い味わいに。



## 材料（10人分）

<材料a>	
水	1000cc
カー（薄切り）	3片
レモングラス：生（斜め切り）	3本
青唐辛子（斜め切り）	2本
こぶみかんの葉	6枚
鶏ガラスープの素	大さじ1
<材料b>	
有頭海老：中（背ワタを取る）	20尾
トマト（くし形切り）	3個
紫タマネギ（薄切り）	1個
ふくろたけ：缶	30個
ライム汁	50cc
ナンプラー	大さじ3
ナムリックパオ	大さじ1
香菜	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

10人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	30分	160℃

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から10分後、<材料b>を加えフタをして、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、器によそって香菜を添える。



## 調理ポイント

- ◆カー（タイのショウガ）が手に入らない場合は、ショウガで代用すること。
- ◆ナムリックパオ（チリインオイル）が手に入らない場合は、ラー油で代用すること。