

## ヤムウンセン

合計加熱調理時間 約 7分

[1人分：187kcal/ 食塩相当量：2.0g]

プリプリ、つるつる、コリコリ…いろいろな食感が楽しめる！  
甘ずっぱい味つけでお箸もすすみます。



## 分量

15人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	7分	100℃

## 材料（15人分）

## &lt;材料a&gt;

緑豆春雨：乾	300g
水	1000cc
海老（殻と背ワタを取る）	500g
豚ひき肉	300g
きくらげ（水で戻して細切り）	10g

## &lt;材料b&gt;

ナンプラー	100cc
ライム汁	50cc
レモン汁	50cc
砂糖	大さじ 1/2

桜海老	16g
落花生：食塩無添加（荒く刻む）	50g
赤唐辛子（種を取って小口切り）	適量

## &lt;材料c&gt;

紫タマネギ（薄切り）	1個
キュウリ（細切り）	3本
セロリ（斜め薄切り）	100g
香菜（長さ3cmに切る）	200g
サニーレタス	150g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、20mmのホテルパン1枚に豚ひき肉、きくらげをのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. <材料a>はしっかり水気を取り、春雨を食べやすい長さに切る。
3. ボールに<材料b>を入れてよく混ぜ合わせ、豚ひき肉、きくらげ、2、<材料c>を加えて和える。
4. 器にサニーレタスをのせ、3を盛る。



## 調理ポイント

◆海老と一緒に春雨を茹でることで、味が染み込んで美味しく仕上がる。