ケンミン食品株式会社

シンガポール風ラクサの米麺レシピ

調理時間：20分　調理法：お鍋　カロリー：907kcal　塩分：5.0g

ラクサは、米麺のライスライスパスタを使ってお鍋一つで作れる簡単レシピです。
【米粉専家ブランド担当者のレシピ】
ココナッツミルクのまろやかな甘さとスパイシーなカレーの風味が癖になるシンガポール風ラクサ。本格的な味をご家庭で簡単に再現できるよう、手に入りやすい材料で、お鍋1つでできるレシピを考えました。お米でできた優しい風味のライスパスタだから、スープの味を邪魔せず、ココナッツミルクの甘味を引き立てます。

【ラクサとは…】
東南アジアで食べられているめん料理で、シンガポールやマレーシアなどで食べられています。ココナッツミルクのクリーミーな味わいとスパイシーなカレー風味が特徴です。

使用商品　ライスパスタ

お米100%にこだわったお米100%ならではの上品な香りともっちり食感が特徴のお米の魅力が詰まったライスパスタです。小麦・食品添加物不使用・玄米入りです。

材料　1人前

ライスパスタ：50ｇ
鶏もも肉：50ｇ
むきエビ：2尾（40ｇ）
もやし：50ｇ
厚揚げ：50ｇ
■スープの材料
カレー粉：大さじ1/2（3ｇ）
米油：大さじ1/2（6ｇ）
水：300cc

■みじん切り
たまねぎ：1/4個（50ｇ）
にんにく：1片（5ｇ）
生姜：1/2片（5ｇ）
干しえび：2ｇ

【A】ココナッツミルク：200cc
【A】鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5ｇ）
【A】砂糖：大さじ1/2（4.5ｇ）
【A】塩：ひとつまみ

■トッピング
ゆで卵：1個
パクチー：適量

作り方

(1)
鶏肉は一口大に切り、エビは殻をむいて背ワタを取っておく。
厚揚げは1cmの厚さにカットする。
たまねぎ・にんにく・生姜はみじん切りにする。
干しエビは水（大さじ2）に浸し、やわらかくなったらみじん切りにする。
※戻し汁は後で使用します。

(2)
鍋に米油（大さじ1/2）を熱し、たまねぎを炒める。
透き通ってきたら、にんにく・生姜・干しエビを炒める。

(3)
にんにく・生姜の香りが出てきたら、カレー粉を入れてよく炒める。
干しエビの戻し汁・水（300cc）を加える。

(4)
ひと煮立ちしたら半分に折ったライスパスタ・鶏もも肉を加えて約6分煮込む【弱火～中火】。

(5)
【A】を加えてひと煮立ちさせたら、エビ・もやし・厚揚げを加え、エビに火が通るまで煮こむ。

(6)
器に盛りつけ、ゆで卵・パクチーをトッピングする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.