

えびとレタスのスープ ~ナンプラーを使ったエスニックスープ~



材料 (2人分)

むきえび	40g	スープ	
酒	大さじ1/2	湯	300cc
レタス	100g	固形ブイヨン	0.5g
セロリ	40g	ナンプラー	大さじ1/2
		こしょう	適量

ナンプラー タイの代表的な調味料で魚から作ったしょうゆの一種。
炒飯や野菜炒め・カレー・スープなどにしょうゆの代わりに少量加えると味に深みとコクがでる。

作り方

- 1 むきえびは、背ワタを取り酒をふりかけておく。
- 2 レタスは1センチ幅の細切り、セロリは筋をとり斜め薄切りにする。
- 3 鍋にスープを作り、①のえびを入れてサッと火を通す。②のレタス・セロリを加えひと煮立ちしたら、ナンプラーとこしょうで調味し、火を止める。