

# Tomyum-my

## レシピの紹介

レシピコンテストタイ大会の優勝レシピです。サクサクの Crispy Wonton にアルファ化米粉が使用されています。

### ○所要時間(60分)

### ○材料(4人分)

【Tomyum soup】		【Crispy Wonton】	
レモングラス	120g	アルファ化米粉	70g
カフィアライムの葉	70g	ベータ米粉	30g
ガランガル	100g	卵	1個
トマト	250g	米ぬか油	大さじ1
玉ねぎ	250g	飲料水	大さじ2
キノコ	250g		
タイ唐辛子	50g		
エビ	500g		
飲料水	1200g		
塩	大さじ1		
砂糖	大さじ2		
魚醤	小さじ1~2		
ライムジュース	小さじ3		

## ○作り方

### 【Tomyum soup(トムヤムスープ)】

1. レモングラス、カフィアライムの葉、ガランガル、トマト、玉ねぎ、タイ唐辛子、キノコ、エビをスライスする。
2. 約半量の水を沸騰させる。
3. 沸騰したら、スライスしたガランガル、レモングラス、カフィアライムの葉と塩を加える。
4. 約5分間煮てから、エビを加える。
5. さらに5分間煮て、スライスしたタイ唐辛子、トマト、玉ねぎ、マッシュルームを加える。
6. ヤムヤムスープを約5分間煮る。
7. 少しの魚醤と砂糖を加える。
8. スープをさらに5分間煮て、鍋を火から降ろす。
9. スープを分けて、カップに入れる。茹でたエビは取り出して、ワンタンに使う。

### 【Crispy Wonton(カリカリのワンタン)】

1. アルファ化米粉とベータ米粉を混ぜる。
2. 卵、米ぬか油、飲料水を米粉に加え、均一になるまで捏ねる。
3. 生地を丸めて薄い円盤状にし、正方形に切る。(ワンタン)
4. トムヤムスープで茹でたエビをワンタンに入れて包み、カリカリに揚げる。
6. 皿にトムヤムスープとワンタンの両方を飾る。

