

## 第 21 回西日本食品産業創造展'11

### ●アジアの食の神秘と出会うとき

～アジア各国の料理人による調理実演コーナー～ タイ料理

#### ◆パー・クン【海老のチリーインオイル和え】◆

◇企画主催:アジア連携促進委員会

◇実演:タイ料理研究家 氏家 アマラー 昭子 氏

◇会場:マリンメッセ 1F 展示会場内 イベントコーナー

◇日時 5 月 25 日(水)11:00~12:00 5 月 26 日(木)11:00~12:00

◇協賛:(株)アライドコーポレーション【調味料】、(有)キャビック【バナメイエビ】

田中食品産業(株)【タイ米】

◇協力:ニチワ電機(株)【電磁調理台】、ヒューマンアカデミー福岡校【調理アシスタント】

◇レシピ:アマラーズキッチン提供

#### ◆パー・クン【海老のチリーインオイル和え】

材料(4 人分)

①海老(大きいもの)	10 尾
②シャロットまたは赤たまねぎ(薄切り)	中 1 個(赤たまねぎ:小 1/2 個)
③レモングラス(生:根元の白い部分のみ薄切り)	2 本分
④バイマックルルート(こぶみかんの葉)千切り	1~2 枚分
⑤スペアミントの葉(生)	1/2 カップ
⑥ソース	
ナンプラー	大さじ 3
砂糖	小さじ 1
レモン汁	大さじ 3
チリーインオイル	大さじ 3

#### ◆作り方◆

(1)海老は尾と殻、背わたを取り除き、茹でてから 3 等分に削ぎ切りにする。

(2)シャロットは薄切り、レモングラスは紙のように極く薄く切る。バイマックルルートは糸ほどの千切りにする(飾り用に少し取り分けておく)

(3)⑥のソースの材料をボールで混ぜておき、(1)、(2)を加えてソースでさっくりと和える。器に盛り付け、スペアミントの葉と(2)で取り分けておいたバイマックルルートを飾って出来上がり。