



ナンプラーなし ヤムウンセン



材 料 (3 人分)

乾燥春雨※	60g
豚ひき肉	100g
玉ねぎ	1/3 個 (70g)
酢 -A	大さじ 2
砂糖 -A	大さじ 1.5
レモン汁 -A	大さじ 1
鶏ガラスープのもと -A	小さじ 2
豆板醤 -A	小さじ 1
にんにく -A	チューブ 4 センチ
塩 -A	ふたつまみ
水 -A	250mL
パクチー (お好みで)	適宜

※中国産の緑豆春雨がおすすめです。

国産品は澱粉が多く固まることがあります。

使用した容器：直径 25cm

満水容量 1,100mL の耐熱平皿
(品番 HPL-110)

作 り 方

- 耐熱皿に A を全て入れ、かきまぜる。
豚ひき肉を入れ、かきまぜる。
※ひき肉は加熱の前にかきまぜないと肉団子になりますので混ぜて広げてください。
- シンクに水を流し、春雨に流水を 3 秒ほどかけてしめらせ耐熱皿に入れる。
※短い春雨の場合でも水でしめらせてから容器に入れてください。
- 耐熱皿に 2 ヶ所にスキマをあけてふんわりラップをかぶせ、600w の電子レンジで 3 分加熱する。
※春雨は水でしめらせていれば、はみ出しても蒸気で戻るので大丈夫です。
- 玉ねぎは薄く切り、水につけて辛味をとる。
水から取り出し、水気を切る。
- 3 分加熱後、清潔な箸で下から上にかきだすようにかきまぜる。再度 2 ヶ所にスキマをあけ、ふんわりラップをかぶせ 600w の電子レンジで 4 分加熱する。
- 食べやすい温度まで冷まし、たまねぎを入れる。
お好みでパクチーをトッピングしてできあがり。

※冷蔵保存：4 日間