



## おだしでヤムウンセン

調味料を合わせるだけ！おだしで簡単アジアレシピ。

### 材料（2人前）

#### 【A】

京のしろだし 大さじ2弱

ナンプラー 小さじ2

鷹の爪 1本

玉ねぎ お好みの量

きゅうり お好みの量

赤パプリカ お好みの量

黄パプリカ お好みの量

パクチー お好みの量

春雨 60g

海老 5尾

レモン 1/4個

### 作り方

- 1 きゅうりは半分に切って更に薄切りにする。玉ねぎも薄切り、パプリカは千切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせ、鷹の爪は種を抜いて細かく切って入れる。
- 3 えびは背ワタを取り、半分に切る。
- 4 春雨、海老を一緒に茹でる。
- 5 ボールに①、②、茹でた春雨と海老を入れ混ぜ合わせ、お皿に盛り付ける。パクチー、レモンを添えて完成。

※野菜はお好みで。トマトを入れても◎

### このレシピで使った商品



京のしろだし