

ラクサ

材料

4人前

【スパイスペースト】

- 乾燥鷹の爪 15個
- 干しエビ 75g
- エシャロット 100g (皮をむく)
- タイの赤唐辛子 5個
- にんにく 3片 (皮をむく)
- ターメリック 15g (or ターメリックパウダー 大さじ5)
- ガランガル 20g (or ガランガルパウダー 小さじ10)
- 生姜 20g (皮をむく)
- レモングラス 3本 (白い部分)
- 乾燥キャンドルナッツ 3個
- 乾燥コリアンダーシード 10g (or コリアンダーパウダー 大さじ1)
- belachan 20g (干しエビペースト)
- ピーナッツオイル 120ml

【スープ】

- 鶏肉またはエビのストック 1L
- 干しエビと唐辛子の戻し水 200ml
- ココナッツミルク 1L
- 塩 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- 茎ラクサの葉 5本
- タウポク 10個 (揚げ豆腐 1/4)

【トッピングとつけ合わせ】

- エビ 300g (1人6~8個)
- もやし 300g
- ビーフン 300g
- さつま揚げ 200g (細切り)
- 薄くスライスしたラクサの葉 20枚
- ゆで卵 2個 (1人卵半分)
- ハイガイ(cockles) 250g



作り方

【ストックの準備】

1. 干しエビと唐辛子を200mlの沸騰したお湯に約20分間放置し戻す。
2. 水を濾して唐辛子とエビを置く。鶏肉またはエビのストックと水を鍋に入れる。
3. ストックを沸騰させる。
4. エビの皮をむいて、殻をストックに入れる。エビを沸騰したストック入れ、火が通ったらエビを出す。
5. 弱火でストックを煮込む。

【スパイスペーストとスープの用意】

1. 次のものをフードプロセッサーに入れる：戻した赤唐辛子とエビ、エシャロット、ニンニク、ターメリック、ガランガル、生姜、レモングラス、キャンドルナッツ、コリアンダーシードとピーナッツオイル60ml
2. 可能な限り細かくペースト状にひく (非常に重要!)
3. 中火で熱した鍋で、刺激臭が出て少し焦げるまでベラチャンを焼く。
4. フードプロセッサーのスパイスペーストと残りの60mlのピーナッツオイルを追加する。
5. スパイスペーストが焦げ茶色になり始めるまで30分間炒める。(焦がさないように注意)。
6. スパイスペーストに濾したストックを加え、沸騰させる。
7. ラクサから葉を取り沸騰したスープに加え、茎は捨てる。
8. 弱火で30分煮る。
9. ココナッツミルクを追加し、お好みで砂糖と塩を加える。
10. 揚げ豆腐を加えて沸騰させ味を染み込ませてから弱火で煮る。ココナッツミルクは長時間沸騰させない。

【サービング】

1. ビーフン、もやし、さつま揚げを沸騰したお湯でゆでる。
2. 4つのボウルに麺を分け、もやしとさつま揚げをのせる。
3. 揚げ豆腐パフを数枚入れ、ホットラクサスープを入れる。
4. エビ、ゆで卵、スプーン一杯のコックルなどをのせる。
5. 薄くスライスしたラクサの葉を飾ってできあがり。