

材料（4人分）

白菜 …1/3 個	ショウガ …1 片	ナンプラー …大さじ 3～4
水菜 …2 束	ニンニク …1 片	唐辛子（種を抜く） …1 本
エリンギ …2 本	パクチー …2 本	レモン …適量
カボチャ …1/3 個	レモングラス …適量	太白ごま油 …適量
エビ …10～15 匹	ココナッツミルク …1 缶	片栗粉 …適量
春雨 …適量	酒 …100cc	塩 …適量

1. 野菜をそれぞれ食べやすい大きさにカットする
2. エビは尻尾を残して殻をむき、背ワタを取る。  
ボールに片栗粉、水適量、塩を入れて混ぜ合わせ、エビを入れたら優しくもみ込む。水で洗い流し、水気をふく。
3. 鍋に油を入れて、唐辛子、スライスしたニンニクとショウガ、  
みじん切りにしたパクチーの根の部分を熱し、香りが出てきたらエビを入れ、軽く塩をして炒める。
4. 2に酒を入れてアルコールを飛ばし、白菜、水菜、ねぎ、もやし、しめじ、カボチャ、水 500cc を加える。
5. ナンプラーとレモングラスを加え、蓋をして 10 分～15 分くらい中火で煮る。
6. ココナッツミルクを加え、春雨も入れて、再度温めて、パクチーをのせる。  
お好みでレモンを絞ったり、塩気が足りないようならナンプラーを足す。

