

## 東南アジアの風

無性に食べたくなる味ってありますよね。多くの場合、異国料理などで記憶にあるものが呼びおこされるみたい。エスニック感あふれる風味もその一つだろうと思われませんが、私の場合はカレー風味ではなくて、ベトナムあたりの感じがそれです。ニョクナム(ナンプラ) + 芝麻醬(ゴマダレ) + サテ・トム(エビ風味ラー油) + 一味 + 乾燥小エビ を適当に混ぜたスープでなにやら怪しい東南アジア風味が・・・今回は台湾拉麺の素というのがありましたのでそれもイン！こんなでも一応出汁は昆布と煮干しでとっておきます。乾燥小エビは多めにすれば、押しも押されぬ東南アジア風の痛快・怪味ができあがります。

後は、海鮮物(エビ・イカ・タラ・カワハギ etc)、野菜(きのこ・カイワレ)、鶏肉団子など放り込んで鍋る！火の通った端から食べてゆけばいいだけです。夏だったらこれに香采(パクチー)を入れれば、冷や汗タラリの香り高い現地料理になります。コロナの時代ですから、家庭内で世界旅行を楽しみましょうね。簡単便利です。

