

Pho フォー

牛すじ煮込み・牛スジハンバーグと書いてきましたが、ことのついでに牛スジのスープでつくったフォーを作つてみましょう。

牛スジの煮込みは、塩とコショウがたっぷりと効いていますから、ほんのちょっとお湯を足せばスープが仕上がります。このお湯の代わりに、スジの下煮をした時の残り汁を使えば万全なんですね。牛スジは小さめに切ると麺とも良く馴染んで楽しめます。あとベトナム料理ですから、ニヨクマム（タイではナムプラー）を少々振り掛けると、よくTVでみる屋台風の味になります。

より完璧にするには香菜（シャンツァイ・コリアンダ）を切り入れれば良いのですが、生の香菜はなかなか売つていません。乾燥の香菜が売つてはいるんですが、何故か酸味の効いたスープになってしまいます。

で、しょうがないので、何もいれないか三つ葉もしくはニラで我慢しましょうか？ 香菜なんて臭くてとても駄目って人もいますから、却つて良しとしましょう。なんてたつて、『人間万事塞翁が馬』ですもんね。意味が違うか？



フォーはコメ粉でできています。米でできたウドンですね。戻し方は袋に書いてありますから簡単です。ですが、ツルッ！とした食感がとても嬉しいのです。

品良く出汁をとれば王侯の食事かとも思えますし、屋台風にやれば異国情緒タップリなんですね。私の場合はというと、言ひません。言ひませんが、バレバレですね。