

レシピ名	ナムニャオそうめん(タイ北部の麺料理)		
調理時間 (2人分)	約 25 分	調理コスト (2人分)	1,535円
作り方(2人分) ① 沸騰したお湯にスペアリブとドクニョを入れてゆでる ② タイカレーペーストを油で香りが立つまで炒め、大豆ペーストを加えてよく混ぜる ④ 豚挽き肉を加え、火が通るまで炒める ⑤ ②を①のスペアリブの鍋に加えて10分間弱火で煮込む ⑥ ミニトマトを半分に切り、ナンプラー・砂糖を鍋に入れて5分煮込む ⑦ そうめんを2分茹で、水で洗う ⑧ そうめん、高菜を盛りつけ、⑥のスープをかけて具材を盛りつける	食材名	分量 (2人分)	
	そうめん	2束	
	豚粗挽肉	160g	
	スペアリブ	80g	
	ミニトマト	2個	
	大豆ペースト	大さじ1	
	サラダ油	小さじ2	
	カレーペースト	小さじ1	
	もやし	半袋	
	レッド玉ねぎ	半分	
	パクチー	少々	
	ナンプラー	小さじ1	
	砂糖	小さじ1	
	高菜	少々	
ドクニョ (タイ食用花)	2個		

★アピールポイント(工夫した点、特徴、PR項目など)

カレーペーストに挽肉と大豆ペーストを入れて炒める事でスープにコクがでる。
 スペアリブもしっかりと食べられる。