

ラクサ風うどん

●材料 4人分

うどん（乾麺）	400g（細麺）
有頭えび	8尾
片栗粉、塩、水	適宜
干しえび	大さじ6
水	大さじ4
ニンニク	1片
生姜	1片
新タマネギ	120g
ニンジン	60g
ちくわ（小さめ）	4本
オリーブオイル	大さじ2
カレー粉	小さじ2
豆板醤	小さじ1/2
水	4000ml
豆乳	800ml
鶏がらスープの素	小さじ4
オイスターソース	小さじ2
醤油	小さじ1
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1/2
パクチー	お好みで



●作り方

- 1 エビは殻をむきワタを取り、水と片栗粉、塩を揉みこんで汚れを洗い流しておく。
- 2 干しエビは大さじ4の水につけて戻し、柔らかくなったら細かく刻んでおく。
生姜とニンニクはみじん切りにする。新タマネギはくし型に、ニンジンは薄切りの短冊に切っておく。ちくわは斜め切り。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱しニンニクと生姜を炒め、香りが出たら豆板醤とカレー粉も加えて焦がさないように炒め2の干しエビも加える。
- 4 鍋に豆乳、水、鶏がらスープと3を加えて火にかける。新タマネギとニンジン、ちくわも入れて 中火で煮て火が通ったらオイスターソース、しょうゆ、砂糖、塩を加えて味を整え、エビも加え2分程で火を止める。
- 5 茹でたうどんを丼に盛りつけスープを注ぐ。お好みでパクチーを添える。
※パクチーが苦手な方は青ネギやシソなどお好みで。

マレーシアの名物麺「ラクサ」

サンスクリット語で“多数”という意味を持つラクサは、その名のとおり様々なメニューがあります。種類豊富なラクサは、地方ごとに特徴があります。

日本のラーメンが、九州はとんこつ、北海道は味噌というように味が異なるのと同じで、港町のペナンは魚のだし、ボルネオ島は特産物のコショウを加えるなど、その地方ならではの食材を使って作られています。土地の風土や食文化、その土地で暮らす人々の嗜好を1杯に凝縮した麺がラクサなのです。