

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、鶏ガラスープと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。