



写真はイメージです

## コリンキーソムタム(4人分)

### 材料

- コリンキー: 1/2個 (タレ)
- にんじん: 1/2個
- 塩茹でした海老: 6匹
- ミニトマト: 4個
- いんげん: 4本
- 干し海老: 大3
- ピーナッツ: 10個
- 赤玉ねぎ: 1/4個
- パクチー: 適量
- ごま油: 大さじ1
- スイートチリソース: 大さじ3
- (a)
- にんにく【みじん切り】: 2かけ
- 唐辛子【輪切り】: 1本
- 米酢: 100cc
- 三温糖: 35g
- ナンプラー: 大さじ2
- 干し海老戻し汁: 小さじ1と1/2

### 作り方

1. 千切りしたコリンキーとにんじんを冷水にさらし、ザルにあげ冷蔵庫でよく冷やす。
2. 耐熱皿に(a)を入れ、ラップし1分レンジでチンをする。そこにスイートチリソースとごま油を入れ、冷めたらボールに入れ冷蔵庫で冷やす。
3. いんげんは茹でて半分に切り、干し海老は水で戻し刻む。ミニトマトは半分に切る。
4. 冷やしたボールにピーナッツ、赤玉ねぎ、パクチー以外の食材を入れよく混ぜ合わせて、冷やしておいた器に盛り付け砕いたピーナッツ、刻んだ赤玉ねぎ、パクチーを乗せて完成。  
レモンやライムをお好みで絞ってどうぞ。



写真はイメージです

## コリンキーとシャキッときゅうりの砂肝炒め(2人分)

### 材料

- きゅうり: 2本
- コリンキー: 1/4個
- 砂肝: 150g
- にんにく: 1かけ
- オイスターソース: 大さじ1
- みりん: 小さじ1
- 醤油: 小さじ1
- 酒: 小さじ2
- 塩・コショウ: 少々
- ごま油: 適量

### 作り方

1. きゅうりとコリンキーは、種を取り除き、乱切りにする。にんにくはみじん切りにする。
2. 砂肝を二つに切り、白い部分をこそぎ落とす。山になっている部分に切り込みを入れる。
3. ビニール袋に砂肝、酒、塩コショウ、醤油、みりんを入れ、揉み込み冷蔵庫で漬け込む。(1時間以上)
4. フライパンにごま油を入れ、にんにくを入れ香りを出し、砂肝が色が変わるまで炒める。コリンキーときゅうりを入れ軽く炒めたらオイスターソース、塩コショウを入れ水分が飛ばまで炒めれば完成。