

## えびの揚げ春巻き（ポーピア・クン・トート）

### 材料（4人分・12本）

	えび（無頭）	12尾	
A	[	にんにく	1片
		パクチーの根	2本
		コショウ	10粒
		豚ひき肉	150g
		にんじん（みじん切り）	1/4本
	春雨（戻したものとみじん切り）	20g	
B	[	ナンプラー	小さじ1
		シーユーカーオ（薄口醤油で代用可）	小さじ2
		ラード（無くて可）	大さじ2
		砂糖	小さじ1
		卵（ときほぐす）	1個
	春巻きの皮（大・四角）	6枚	
	細ねぎ	12本	
	（サッとゆで冷水にとり、中の水を抜くようにしっかりと水気を取る）		
	水溶き片栗粉	適量	
	（水と粉を一対一で溶いておく）		
	チリソース	適量	



### 【作り方】

#### ●具材の準備

- ① えびは尾を残して殻をむき背ワタを取る。真っ直ぐになるように切り込みを入れる。
- ② Aをクロック（※）などでたたきつぶす。クロックがなければ、全てみじん切りし、合わせておく。
- ③ フライパンに油をひき②を入れて炒める。豚ひき肉を入れて強火で炒めて火を通す。  
にんじん・春雨も加え炒める。
- ④ ③にBを加えて味を調べ、最後に卵をサッと炒め合わせる。粗熱を取り12等分にする。

#### ●包む

- ① 春巻きの皮を対角線に2等分に切り、三角形にする。
- ② 春巻きの皮をおき具材を手前へのせ皮の下を折る。
- ③ えびを真ん中にのせ、巻きながら包んでいく。
- ④ 最後に水溶き片栗粉をつけてとめる
- ⑤ 春巻きに細ねぎを飾りひもにしてむすぶ。

#### ●揚げる

170度の油で、きつね色に揚げる。

- 器に盛り付け、チリソースをつけていただきます！！

#### ※クロックについて

割る、叩く、砕く、すり潰す作業ができるタイの調理器具。

