

インドネシア料理

SOTO AYAM ソトアヤム

ソトは「スープ」、アヤムは「鶏」の意。インドネシア全土で親しまれているチキンスープ。



材料 (3人分)

ソトアヤムの素

鶏肉	500g
にんにく	3片
塩	小さじ1/2
ターメリック	小さじ1/2
もやし	適量
ビーフン	適量

ゆで卵	人数分
人参	適量
セロリ	適量
青ネギ	適量
ライム	適量
フライドオニオン	適量

作り方

- 1リットルのお湯で鶏肉を茹でる
- 2 鶏肉に火が通ったら750ccの茹で汁を別の鍋にとっておく
- 3 鍋に残った鶏肉と茹で汁にみじん切りのにんにくと塩・ターメリックを入れて煮る
- 4 鶏肉がやわらかくなったら、食べやすい大きさに切っておく
- 5 2の茹で汁にソトアヤムの素を入れ、ひと煮たちさせる
- 6 人参は細切り、セロリは薄切り、ネギは小口切り、ライムはくし切り、ゆで卵は半分に切る
- 7 茹でたビーフンの上に、4と6を適量入れて盛り付ける
- 8 最後に熱々の5を注いで、できあがり

