

■材料（2人分）

豚ひき肉	200g
紫たまねぎ	1/8個
柿の種	大さじ2
ピーナッツ	大さじ1
ナンプラー	大さじ1 1/2
レモン汁	大さじ1 1/2
レッドペッパー	適量
コーン	大さじ1
レタス（葉野菜）	適量
パクチー	1枝
キュウリ・トマト	適量



■コメント

ラープムーとはもともとラオス料理です。タイ料理のお店でもサラダとしてでできますね。ムーは豚ひき肉のことで、鶏ひき肉で作った場合は「ラープガー」になります。

ラオス料理では、香ばしく炒った米を加えます。今回は柿の種とピーナッツを砕いて入れました。春レタスで包んで食べていただこうと思いました。ミモザの日も近いので、卵の代わりにコーンを散らしました。レタス以外にも春キャベツにくるんでも美味しいです。

チコリボードにのせるとちょっとお酒落な前菜になります。

- 1 柿の種とピーナッツは袋に入れて、叩いて砕いておく。紫たまねぎはみじん切りにしておく。
- 2 フライパンに油を熱し豚ひき肉を炒め、軽く塩・胡椒する。
- 3 ボウルに油を切った2を入れ、ナンプラー・レモン汁・レッドペッパーと1を加えてざっくり混ぜる。
- 4 器に盛り付け、レタス・パクチーを添える。レタスに包んで食べる。

