

# BUN DAU MAM TOM



※写真はイメージです



## INGREDIENTS ベトナム北部の名物料理、ブンダウマムトム

2人分

- TANDAT ブン（乾麺） … 150g~200g
- LE GIA マムトム … 40g~50g
- 揚げ豆腐 … お好みの量
- きゅうり／生野菜ミックス … お好みの量
- レモン果汁／砂糖／唐辛子／お酒 … 適量



## INSTRUCTIONS



### ★マムトム：ソースの作り方

マムトムペーストにレモン果汁（小さじ2）、砂糖（小さじ4）、お酒（小さじ1）を加えて混ぜる。★混ぜる時のポイント：泡立たせて混ぜるとさらに美味しい！最後にみじん切りにした唐辛子を上に載せる。

### ★ブンの作り方

30分くらい温かい水に浸したあと、柔らかくなったブンを沸騰したお湯にいれる。4~6分ほど茹で、一度取り出して冷水に5分程さらし水を切る。

※ブンダウマムトムのブン（米麺）ですが、そのままお皿にのせてもOKですが、ベトナムで食べるような形（塊）にしたい場合はトレイののせて押し、固める。

▷ 揚げ豆腐、きゅうりやブンをマムトムにつけて食べましょう！