



# Soto Ayam

## ソトアヤムの作り方

(とり肉のスープ～タイ米とともに)

2017年6月10日(土)

スパイシーサロン

# ソトアヤム

## 《材料》

- トマト 5個 薄めのくし切り
- もやし 3袋
- たまご 9個 ゆで卵にする
- 鶏肉 600グラム こま切れ
- にんにく 5片 すりおろし
- しょうが 50グラム すりおろし
- ターメリック 大さじ2
- Masako(鶏がらスープ) 1袋
- 塩 小さじ1/2
- こしょう 少々
- 小口ねぎ 100g
- フライドオニオン 適量
- 水 2リットル

# ソトアヤム



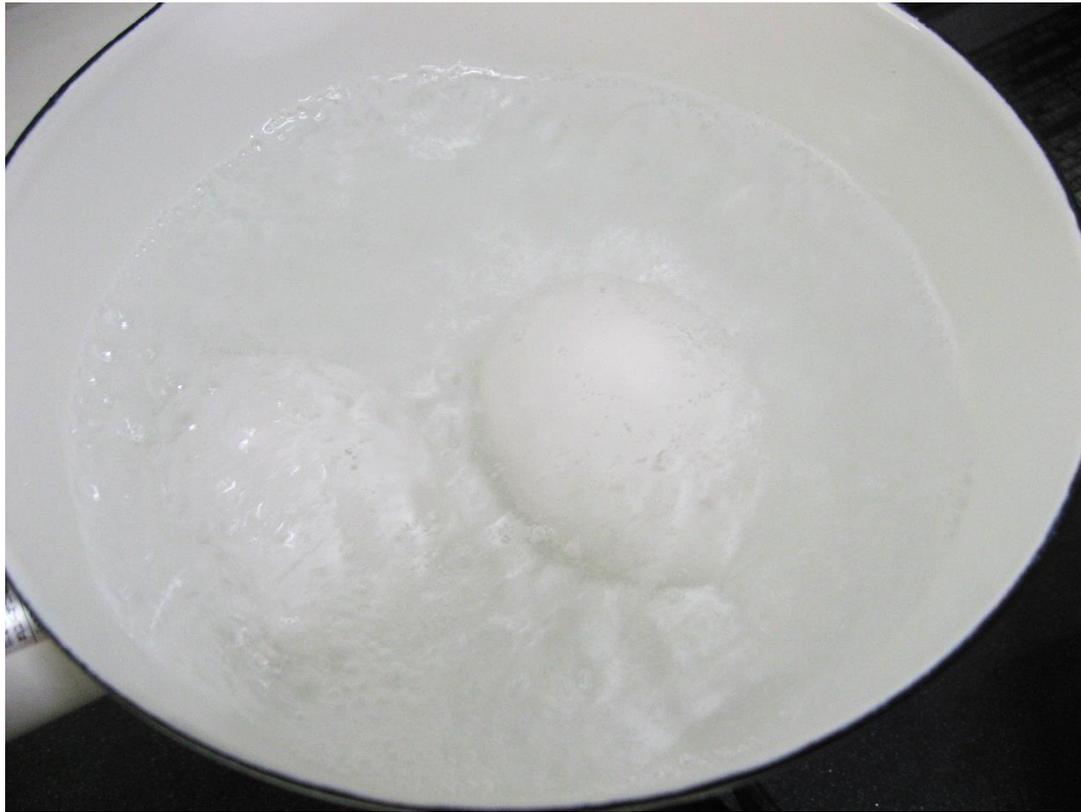
- トマトをうすめに切ります。
- 小口ねぎを切ります。
- とり肉をこま切れにします。

# ソトアヤム



- もやしをあらってざるにあげておきます。
- にんにくとしょうがをすりおろしておきます。

# ソトアヤム



- ゆでたまごを9個つくります。
- からをむいて、半分にカットします。

# ソトアヤム



- なべにサラダ油を入れ、おろしたにんにくを炒めます。
- 水2リットル、Masako(鶏がらスープ)、とり肉、すりおろしたしょうがを入れて煮込みます。

# ソトアヤム



- ターメリック、塩、こしょうを加えてさらに煮込みます。

# ソトアヤム



- もやしとトマトを加えてさっと煮ます。

# ソトアヤム



- ゆでたまご、フライドオニオン、小口ねぎを盛り付けてできあがり。
- ごはんにかけて食べてもOK。