



## カンボジア 万能ドレッシング

### 【材料】

魚醤(トゥクトライ) 15g  
やし砂糖 15g/レモン汁 10g  
にんにく 2かけ/唐辛子 2分の1本  
水 60g

\* \* \* \* \*

### 【作り方】

- 1) にんにくをみじん切りし、唐辛子を小口切りにする。
- 2) 水60gを鍋に入れ、沸かす。
- 3) 火を止め、全ての材料を入れ混ぜる。

\* \* \* \* \*

生春巻きのつけダレに

カンボジア風お好み焼き(バンチャエウ)に  
春雨サラダのドレッシングに

※炒りピーナツやエシャロット、人参の千切りを  
加えてもおいしくお召し上がりいただけます。  
※ごま油を加えて中華風ドレッシングに