



COOKING ASIA'S RECIPE

お料理レシピ

Thailand



カフェ・フロンティア世界の味

グリーンココナッツカレー

材料 1人分

鶏もも肉	40g×3切れ	ナンブラー	6cc
グリーンカレーペースト(市販の物)	8g	バイマックルー(コブみかんの葉)	0.25枚
サラダ油	5cc	竹の子(短冊)	30g
ココナッツミルク	80cc	ふくろ苺	4個
水	80cc	鷹の爪	0.5本
砂糖	1g	香菜	お好みの量

- 1 鍋に油をひき、グリーンカレーペーストを弱火で香りが出るまで炒める。

- 2 鶏肉を入れて、表面に色が付くまで炒める。

- 3 ココナッツミルク、水を加えて煮込む。



- 4 竹の子は一度ボイルして臭みを抜いておく。

- 5 竹の子、ふくろ苺、鷹の爪を加えて煮込む。

- 6 ひと煮立ちしたら、手でちぎったバイマックルーを加え、ナンブラー、砂糖で味を調える。

カフェフロンティア

レシピひとくちメモ



タイの唐辛子 プリッキーヌ

今回ご紹介したグリーンココナッツカレーは、激辛唐辛子「プリッキーヌ」を使った辛口のカレーです。「プリッキーヌ」とは「ねずみの糞のような唐辛子」という意味です。1～3 cmという小さいサイズながら、熟れて赤くなる前のまだ緑のプリッキーヌの辛さは、ハバロネにも匹敵するといわれるほど。トムヤムクンなど、タイ料理には欠かせない唐辛子です。

今回紹介したカレーは、ココナッツを使っているので、少し味がマイルドです。鶏肉以外にも、シーフードや野菜等を使って作るのもお勧めです。