

## 世界の料理教室～タイの家庭料理～

2004年6月5日(土)



講師：田中 マッターナー さん (タイ バンコク出身)

### 本日のレシピ

#### トムカーガイ (鳥肉のココナッツミルクカレー)

材料 (4人分)

ココナッツミルク缶	1.5缶 (600cc)
鶏ムネ肉	150g
白まいたけ (白ぶなじめじ)	2パック
キャベツ	200g
レモングラス (タカイ)	2本
タイショウガ (カー)	15スライス
レモンの葉 (パイマックルー)	5枚
ナンプラ -	大さじ2 (30cc)
水	300cc
塩	小さじ1
砂糖	小さじ1
唐辛子	3本
ミニトマト	15個



#### 作り方

鍋に水を沸かし、鶏肉・キャベツ・タイショウガ・レモングラス・ココナッツミルク・塩を加えて弱火で15分煮る。

白まいたけ・ナンプラ - ・砂糖を加えて5分煮る。

4つ切りにしたミニトマト・唐辛子・パイマックルーを加えて、火を止めてできあがり。

## タップティンクロウ (水蒸クワイの冷たいお菓子)

### 材料

水蒸クワイ	1 / 2 缶
砂糖	150 g
片栗粉	1 / 2 カップ
お湯	100 c c
水	適量
食紅	少々



### シロップ

砂糖	150 g
水	100 c c
ココナッツミルク	
ココナッツミルク缶	160 c c
塩	小さじ 1 / 3

### 作り方

水蒸クワイを1cm角くらいのさいの目に切り、食紅で色をつけた水に20分ほどつけておく。

水を切って片栗粉をまぶす。

鍋に水を沸かし、 を余分な粉をはたいてから鍋に入れて3分ゆで、浮いてきたらざるですくい、冷水にさらす。

ココナッツミルクに塩小さじ1 / 3を加え、弱火で煮る (または、レンジで2分)

シロップを作る。砂糖150gにお湯100ccを加え、よく混ぜておく。

食べる時、器の下にかき氷を入れて、その上にシロップ・ のクワイをのせ、上からココナッツミルクをかけていただきます。