

CURRY POWDER・レシピ

沖縄黒糖カレー「あじとや」は、沖縄で3店舗を展開する地元密着のカレー店です。このカレーパウダーは、私たちがお店で使っている、スリランカ産のオーガニックスパイスをベースにしたヘルシーで安全な、こだわりのスパイスです。

チャーハン、野菜炒め、焼きそば、カップラーメンに入れるだけでも、いつもとは違うスパイシーな料理に変身します。ミートソースに混ぜるだけでも、あっという間にキーマカレーのできあがりです。そのほか、ドレッシングやマヨネーズにあわせるなど、あなたのアイデアでお料理のレパートリーをどんどん増やしてください。

あじとや風

チキンスープカレー 4人分

【ブイヨン】

鶏もも肉 …200g×4
ニンジン …2本
じゃがいも …小4個
セロリ …半分
ローリエ …2枚
生姜 …30gスライス
玉ねぎ …2個
にんにく …2片

【調味料】

日本酒 …50cc
チキンコンソメ …20g
醤油 …10g
ナムプラー …10g

【スパイス】

カレーパウダー …10g
黒糖 …10g
ウコン …5g



【具材】

ピーマン …2個
ナス …2本
かぼちゃ (1cmスライス) …4枚
ブロッコリー …1房
ゆで卵 …4個

調理

鍋に2リットルの水を用意して、【ブイヨン】の素材を全て入れ、火に掛けます。

アクを取りながら、ぐつぐつと煮込み、じゃがいも、ニンジン (皮をむき大きめにカット)はクシがスーッと通るようになったら別皿に上げる。

沸騰してから約20~30分煮込みます。鶏もも肉も柔らかくなったら、一度別皿に上げておきます。

鍋に【調味料】 【スパイス】をそれぞれ入れてよく混ぜます。

【スパイス】 自体には辛さはありません。辛さを加えたい場合には、カイエンペッパー、チリパウダーあるいはタバスコや七味とうがらしを併用ください。

【具材】のピーマン、ナス、かぼちゃ、ブロッコリーは素揚げして、ニンジン、じゃがいも、ゆで卵と一緒に器に盛りつけて完成！

