

第 21 回西日本食品産業創造展'11

●アジアの食の神秘と出会うとき

～アジア各国の料理人による調理実演コーナー～ タイ料理

◆ゲーン・キョワーン【グリーンカレー】◆

◇企画主催:アジア連携促進委員会

◇実演:タイ料理研究家 氏家 アマラー 昭子 氏

◇会場:マリンメッセ 1F 展示会場内 イベントコーナー

◇日時 5 月 25 日(水)11:00~12:00 5 月 26 日(木)11:00~12:00

◇協賛:(株)アライドコーポレーション【調味料】、(有)キャビック【バナメイエビ】

田中食品産業(株)【タイ米】

◇協力:ニチワ電機(株)【電磁調理台】、ヒューマンアカデミー福岡校【調理アシスタント】

◇レシピ:アマラーズキッチン提供

◆ゲーン・キョワーン【グリーンカレー】

材料(4 人分)

①鶏もも肉	500g
②茄子またはズッキーニ	3 個(ズッキーニ:2 本)
③ふくら茸または本しめじ	1/2 缶(本しめじ:大 1 パック)
④しし唐辛子(回し切り)	10 本
⑤赤ピーマン(細切り)	1 個分
⑥ココナッツミルク	400cc
⑦水	300cc
⑧サラダオイル	大さじ 3
⑨スイートバジル(生)	少々
⑩調味料	
グリーンカレーペースト	市販品:50g
バイマックルーツ(こぶみかんの葉)	6 枚
ナンプラー	大さじ 3
砂糖	大さじ 1
クミンパウダー	少々
コリアンダーパウダー	少々

◆作り方◆

(1)厚鍋にサラダオイルを熱し、カレーペーストを弱火でゆっくりと炒め、色と香りを出す。

(2)(1)の中に鶏肉を入れ、半分程火が通ったらココナッツミルクを加える。さらに煮込んで鶏肉が煮えたら水を入れる。

(3)(2)を煮て温まったら、茄子(またはズッキーニ)、ふくら茸(または本しめじ)、バイマックルーツを入れ、更に煮る

(4)鶏肉に充分火が通ったら、⑩のグリーンカレーペースト以外の調味料を加えて味を調える。味が良ければ、しし唐辛子、赤ピーマンを加えて一煮立ちさせて火を止め、飾りにスイートバジルを入れて出来上がり。