

## マレーシア、ニューオニャーカレー (5~6人分)

### 材料

#### カレーの具

- ◇ 鶏もも肉 (骨付き) 3~5枚
- ◇ ジャガイモ 中サイズ 5個

- ◇ 人参 1本
- ◇ ゆで卵 5個

#### カレーペースト

- ◇ 玉ねぎ中 2個
- ◇ エシャロット 3個
- ◇ ニンニク 1個
- ◇ 生唐辛子 4ポン

- ◇ 乾燥唐辛子 6本 (辛さ自分の好みで調整)
- ◇ チキン用カレー粉 一パック
- ◇ ターメリック粉 少々
- ◇ レモングラス 1本



#### 調味料 1

- ◇ シナモン 2ポン
- ◇ クローブ 少量
- ◇ カルダモン 少量

- ◇ トウシキミ 3個
- ◇ カレー葉 5枚
- ◇ サラダ油 大さじ 5

#### 調味料 2

- ◇ ココナッツミルク 一缶
- ◇ チリパウダー 小さじ 1

- ◇ 水 約 700cc
- ◇ 砂糖、塩 少々



### 作り方

#### ✓ カレーペースト

以上の材料全部は小さくまでカットして、ブレンダー機に入れてで、練り物、ペースト状のものまで細かくする。

#### ✓ カレーの具

1. 鶏もも肉、人参とジャガイモ (皮抜く) は一口大に、切る。
2. ゆで卵は殻を抜いて、そのまま軽くにフライパンで表面を揚げる。

#### ✓ 調理

1. 深いフライパンにサラダ油と全部の香辛料 (調味料 1) 火で香りが出るまでを炒める。
2. 火が弱めにして、カレーペーストを入れて、香りが出るまでを炒める。
3. ココナッツミルクは半分、少しずつ入れて、焦げないように炒める。
4. 水をいれて、カレーの具にも全部入れる。味を自分の好みで、調味料 2 を入れてみる。
5. 中火で、1時間半を煮って、時々混ぜる。ジャガイモが柔らかくまで、出来上がり。