

カイ・ルークワイ タイ

「カイ・ルークワイ」はタイ語で「義理息子（娘婿）の卵」という意味で、タイ人にとっても珍しい料理の名前です。なぜこのメニューにカイ・ルークワイと名を付けたのかというと、検索してみたら様々な由来があります。その一つを紹介したいと思います。

昔、ある娘婿と義父はお嫁に喜んでもらうために、料理で勝負しようとした。お嫁は卵焼きが大好きだと知っているので、二人とも卵焼きを作ろうとした。義父はさっさと自分の卵焼きを作ったけど、娘婿に卵焼きを作ってほしくないから、残りの卵を全部ゆでた。

娘婿の方はそれを知らず、特別な卵焼きの準備を始めた。卵焼きに入れるエシャロットをたくさん細く切っておいた。しかし、卵を溶こうとしたら、全部の卵がゆで卵になってしまった。どうしようもなく、ゆで卵と千切りしたエシャロットをそのまま揚げた。（タイの卵焼きは油で揚げる）意外に良い感じだったため、ついでにタマリンド・ペーストで甘酸っぱいソースを作って揚げたゆで卵にかけてみた。みんながそれを食べて、珍しく口に合うため、義父の卵焼きより先に食べてしまった。娘婿の卵料理の勝ちだった。

材料



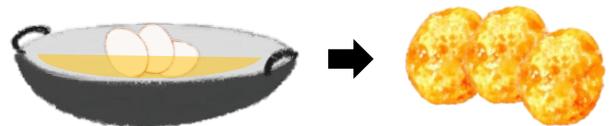
作り方

☆ 卵

- 卵をゆでる。卵を丁寧にお鍋に入れて、水を卵に全部カバーするまでたっぷり入れる。そして、塩とお酢を大さじ1あつ加え（割れ防止）、中火で沸騰させ、1分間でゆでこから火を止める。蓋を閉めて15分おいておく。それから、冷たい水で卵を洗って、皮を剥いて、乾かす。



- 中華鍋にサラダ油を入れ、中火でゆでた卵を全体的に狐色になるまで揚げる。

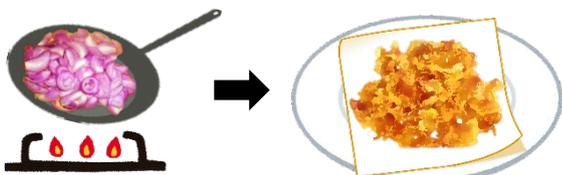


☆ ソース

- フライパンで魚醤、タマリンド・ペースト、バーンシュガーを溶かし、少しとろっとあるまでかき混ぜる。



- 千切りしたエシャロットを弱火で狐色でカリカリになるまで揚げる。そして、キッチンペーパーで油を取る。



☆ 提供

- 卵を半分切って、ソースをかけ、揚げたエシャロットと干し唐辛子でトッピングある。（お好みでパクチーで飾る）

できあがり!

