

# タイの

# マッサマンカレー



写真はイメージです。

## 材料 (5-6人分)

- |   |              |       |
|---|--------------|-------|
| ① | マッサマンカレーペースト | 200g  |
| ② | ココナッツミルク     | 600ml |
| ③ | 鶏もも肉         | 500g  |
| ④ | じゃがいも        | 250g  |
| ⑤ | 玉ねぎ          | 1個    |
| ⑥ | ナンプラー        | 大さじ2  |
| ⑦ | 砂糖           | 大さじ2  |
| ⑧ | 塩            | 小さじ1  |
| ⑨ | 酢            | 大さじ2  |
| ⑩ | ピーナッツ        | 大さじ2  |
| ⑪ | 水            | 400ml |

※ 好みでクミン (小さじ1)、カルダモン (小さじ1)、クローブ (3-4個)、シナモン (3cm) を追加する。

## 作り方

- 鍋にココナッツミルク400mlと水を入れて、火をつける。  
鶏肉を加え、弱火でかき混ぜながら、約20分煮込む。
  - 中華鍋にココナッツミルク200mlを入れ、中火で沸騰させてから、ペーストを加えてよくかき混ぜる。
  - 煮込んだ鶏肉を中華鍋に加え、よくかき混ぜたら火を止める。
  - 炒めた具材をココナッツミルクの鍋に入れて、中火で煮込む。
  - 砂糖、酢、ナンプラー、塩で味付けして、一口に切ったじゃがいもと玉ねぎ、ピーナッツ、スパイスを加えて、かき混ぜながら、約15分煮込み続ける。
  - じゃがいもが柔らかくなったら、火を止めてでき上がり。
- ※ 味が足りなければ、ナンプラー、塩、砂糖、酢で調整する。