

## チキンスープカレー

材料のところに掲げた ADABI 社のカレー粉を使用してチキンカレーを作るときのレシピーを示します。同社のカレー粉の袋に掲載されているレシピーから引用いたしました。

### 材料

- 250gm ADABI's Chicken & Meat Curry Powder
- 600gm coconut milk
- 15 個 エシャロット
- 15 片 にんにく
- 2.5 - 3kg 肉
- 15gm 生姜
- 3 - 4inch cinnamon
- 4 片 star anise(八角)
- 10 - 15 片 丁子(クローブ, 香辛料)
- 3リットル 水
- Cooking oil
- 10gm タマリンドペースト
- 塩

### 料理方法

1. エシャロット 6 個, ニンニク 5 片を生姜と一緒に潰す.
2. 1 をタマリンドジュースに混ぜ, カレー粉を加え, 肉と混ぜ合わせる.
3. 9 個のエシャロットをスライスしソテーする. 3リットルの水を加える. 肉が柔らかくなるまで 30 分位煮て, ココナッツミルクを加える.
4. cinnamon, 八角, 丁子を加える. 5 分間弱火で煮る.
5. 塩加減を調整