

KAYA（ココナッツミルクと卵のジャム）

材料

ココナッツミルク 2 缶（400-420ml）（Ayam ブランドのものがよい）

砂糖 400g

卵 10 個

砂糖半分をカラメルにする．

ココナッツミルクを沸騰直前まで熱し，砂糖全量を入れ，溶けるまで混ぜ，耐熱容器に移す．

卵をビーカーの中へ割って入れ，よく混ぜるように強く，しかし泡立てないようにかき混ぜる．面倒だがカラザ（卵黄を真ん中に固定するため卵黄の両側に付いている白い紐状のもの）を取り除く．

ココナッツミルクを泡だて器で混ぜ，卵をゆっくり流し込む．混ぜ合わせたものは僅かだが固くなる．

電子レンジ（800W）に入れ，30 秒チンする．取り出して混ぜる．この工程を（粘りが出て混ぜたら筋が付くようになるまで）繰り返す．

トースト，ホットケーキ，パンケーキ，ワッフルなどに合います．

保存料を入れないので長持ちしません．