

## ピーナッツソース

### 材料

- 皮をむいたピーナッツ 1kg
- レモングラス(Serai) 15本
- 赤唐辛子(Red chillies) 90本
- Cumin powder (Jintan putih) 15tbsp
- Fennel powder (Jintan manis) 15tbsp
- Shallot 225コ (玉ねぎ3コ+ネギの青い部分で代替可)
- Tamarind 45tbsp (7.5cupの水に浸し濾してタマリンドジュースにする)
- 砂糖 45tbsp
- ココナッツミルク 3.25cup
- 食用油 40tbsp
- 水
- 塩 60tsp (Tamarindなどの塩分だけで十分かもしれない)

tbsp: table spoon (大匙), tsp: tea spoon (小匙)

### 作り方

1. 赤唐辛子の種を除き、レモングラス、シャロット、赤唐辛子をみじん切りにする。乾燥したレモングラスを使用する場合、粉末にする。乾燥したものならネットで購入できる。
2. レモングラス、シャロット、クミン、フェネル、赤唐辛子を良い香りがするまで混ぜ合わせる。
3. ピーナッツをきつね色になるまで炒る。
4. ピーナッツを砕いて、タマリンドジュース、ココナッツミルク、食用油を加えて煮る。
5. 15分くらい冷ます。出来上がるソースは、固めだが流動的でなければならないので、必要なら水を加える。
6. 砂糖、塩を加えて味を調べ、ひと煮する。

### 用途

1. 食パンにピーナッツソースを塗り、チーズをのせ、さらに刻んだピーマンをのせて、オーブントースターで焼けば、ピザトーストができる。
2. ソテーした魚、肉、野菜をピーナッツソースで食べる。
3. 色々な温野菜をピーナッツソースで食べる。(インドネシアのガドガド料理)
4. 焼き餅とピーナッツソースはよく合う。