

手造りカレー粉セットの楽しみ方



- 1 味のバリエーションを楽しむ
- 2 作るたびに変わる風味の違いを楽しむ
- 3 味の変化を楽しむ

朝岡の「手造りカレー粉セット」は、ターメリックや唐辛子、こしょうのほか、コリアンダー、クミン、クローブ、カルダモン、オールスパイス、ローリエ、フェネル、ジンジャーなど、カレー粉として使われる一般的なスパイスに、さらに数種を加えてつくる本格的なカレー粉用ミックススパイス。使い方のコツを覚えて、さらにおいしいカレーに挑戦しましょう。



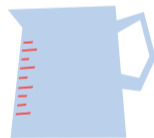
●「手造りカレー粉」で本格ミックススパイスに挑戦

ターメリックを弱火でよく煎って独特の青臭さをのぞき、ほかのスパイスと混ぜ合わせて作ります。混ぜ合わせたら、瓶などの密閉容器に入れて冷暗所で保存します。1カ月ほどで、一つ一つのスパイスの香りに丸みが出て、風味が一体化し、さらに美味しくなります。



手造りカレー粉セットの内容

- 辛みのスパイス レッドペッパー、ジンジャー、ブラックペッパー
- 着色のスパイス ターメリック
- 芳香のスパイス フェネル、コリアンダー、カーダモン、フェネグリーク、クミン、スターアニス、デイル、ナツメグ、シナモン、オールスパイス、クローブ、陳皮
- 香草類 サボリ、ローレル、セージ
- その他のスパイス 甘草

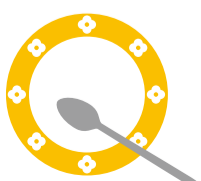


「手造りカレー粉セット」で作るチキンカレーの作り方

スペシャルチキンカレーの作り方(10皿分)

材 料

鶏肉(ぶつぎり)	800g		完熟トマト(粗みじん切り)	2個
バター	50g		りんご(すりおろし)	1個
にんにく(みじん切り)	3片		にんじん(すりおろし)	1本
生姜(みじん切り)	1片		▲ガラムマサラ	大さじ1・1/2
A		C	▲マンゴチャツネ	大さじ2
▲手作りカレー粉	大さじ1		トマトケチャップ	大さじ3
▲シナモン粉末	小さじ1/2		ウスターソース	大さじ3
			塩	適量
			▲ブーケガルニ	1個
			スープ(湯5カップに	
B			▲フォンドボウ 大さじ2~3)	カップ5
▲手作りカレー粉	大さじ3		▲炒め玉葱	70g
小麦粉	大さじ2~3		★炒め玉葱を使わない場合	
			たまねぎの薄切り	3個
			バター	50g



20種類のスパイスを使用する朝岡スパイスの「手造りカレー粉セット」でスペシャルチキンカレーをつくってみましょう。

作り方

- ①鶏肉にAのカレー粉、シナモンをまぶし、レモン汁をかけ30分おきます。
 - ②厚手の鍋にバターを溶かし、にんにく、しょうがを入れ、香りが出たら①を加え焼き色がつくまで炒めます。
 - ③Bの小麦粉を加えてよく炒めたら、Bのカレー粉を入れ1~2分炒めます。
 - ④鍋に炒め玉葱とスープを入れ、③の鶏肉とCの材料を入れ2時間煮込みます。
- ※炒め玉葱を使用しない場合は、たまねぎの薄切り3個分をバター50gであめ色になるまで炒めてください。
- ★辛味をお好みの方は▲ビンダルウペーストを小さじ2杯加えてください。
- ★スープや塩の量は、鍋の大きさやスープの素を使用した場合には異なりますので調節してください。