

猪肉タイカレーまぜきしめん (追鹿にぎい付)

亜鹿猪～珍

材料(4人分)

タイカレースープ

猪バラ肉	300g
ブロッコリー	1/2房
玉ネギ	1コ
⑦ナス	1本
パプリカ	1コ
ズッキーニ	1コ
サラダ油	大さじ2
ヌッサマンカレーペースト	50g
ココナッツミルク	200cc
ナンプラ	大さじ2
砂糖	小さじ1
バイマックルー・ホラパー	各1枚

追鹿にぎり

鹿バラ肉	300g
玉ネギ	1コ
ニンニク	1カケ
①人参	1本
レモングラス	1本
バイマックルー	2枚
米	200g

きしめん

きしめん用の米の麺
(フォー)



調理手順

◇タイカレースープ

- ①猪バラ肉を5mm角でスライス
- ②⑦の食材を同様にスライス
- ③サラダ油を熱し、ヌッサマンカレーペーストを混ぜながら炒め香りを出す。
- ④そこに①と②を加え炒めココナッツミルクを入れ、更にバイマックルー・ホラパーを加え砂糖、ナンプラーを加えスープを作る。

◇追鹿めし

- ・鹿バラ肉に適当な大きさに切った①の野菜を加え、鹿肉が柔らかくなるまで煮る。
- ・上記から鹿肉を取り出し、野菜をこしスープを取る。
- ・鹿肉を細かくさき、スープ出汁で米を炊き、おにぎりを作る。

◇仕上がり

- ・麺をゆで、タイカレースープをかける。
- ・追鹿にぎりを添える。

ワンポイント

- 食べ方
まずは、麺をまぜて食べ、残りの汁におにぎりを入れ、おじやにして別の味を楽しんでください。

ここで買える、食べられる

- 市販はしていませんが、下記へお気軽にお問い合わせください。
名古屋市中区栄4-5-16 TEL052-684-4567
亜鹿猪〜珍(アカチョーチン)