

あ じ あ を め ぐ っ た ち よ っ き ゆ う か れ ー

# 亜ジアを巡った猪ッ球鹿urry

亜鹿猪～珍・Sunday Spice

## 材料

<猪肉の肉団子>

猪肉  
香菜  
えび  
にんにく  
プチトマト  
うずらたまご  
酒  
ナンプラー  
シーズニングソース  
塩  
砂糖  
こしょう  
油

} A



<鹿肉のタイカレー>

鹿肉  
にんにく  
しょうが  
たまねぎ  
パクチーの根  
カー (タイのしょうが)  
バイマックルード  
とうがらし  
ガピ  
カレー粉  
タマリンドのもどし汁  
ナンプラー  
黒蜜  
油

} B  
} C

## 調理手順

<猪肉の肉団子>

- ① 猪肉をミンチ状にする。
- ② 香菜をみじん切りにする。
- ③ えびをミンチ状にする。
- ④ にんにくをみじん切りにする。
- ⑤ ボウル等へ①～④を入れAで味付けし、粘りが出るまで練る。
- ⑥ ⑤でプチトマトとうずらたまごをそれぞれ包む。
- ⑦ ⑥を油で揚げる。

<鹿肉のタイカレー>

- ① 鹿肉をにんにく、しょうが、たまねぎと一緒にやわらかくなるまで煮る。
- ② Bをミキサーにかけ、油で炒める。
- ③ ①に②を加えて煮る。

④ ③にCを入れて煮込む。



### 出店者からのメッセージ

鹿、猪肉を両方使用するメニューを考えました。  
アジアを巡ったというように、猪肉の味付けはベトナム料理「チャジョー」（揚げ春巻）にしました。  
本来、タイカレーは辛いものですが辛さをおさえ、誰もが食べる事のできる味にしました。