

材料

- たまねぎ 1/2個
- にんにく 1片
- しょうが 少々
- とうがらし粉 小さじ1/4~1/2
- トマトピューレ 小さじ1
- シュリンプペースト(カピ)小さ じ1/2
- タマリンド(代用:梅干のはちみつ漬けのペースト)小さじ1
- 水 少々
- 砂糖・塩(味の調整のため)
- 植物油 適量

ご<mark>はん、ゆで卵、きゅうり、フライ</mark> ドチキン

作り方

①たまねぎ、にんにく、しょうがは細かくみじん切り(フードプロセッサーを利用してもよい)したものを混ぜ合わせ、植物油をひいた鍋に入れて香り立つまで炒める。②①にとうがらし粉を少なめに入れ、後で辛さを調整する。トマトピューレとシュリンプペーストとタマリンド、水を入れて混ぜながら熱する。

③②の味を見て必要なら砂糖、 塩、追加のとうがらし粉を加えて 好みの味に調味する。

① ごはん、ゆで卵、きゅうり、フライドチキンに③のソースを添えていただく。

作ってみました動画リンクはこちら⇒https://youtu.be/BmhumFpNGNw