

インド貿易商3代目が調合するカレーパウダー



100g¥420

マハラジャブレンドの使い方

18種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダー。辛味が効いて、香り良く、レストラン用にブレンドした配合は病みつきになる美味しさを演出します。たっぷり100gですので、色々楽しんでくださいね。

●マハラジャブレンドを使った基本のカレーの作り方

～チキンカレー(4人分)～

玉ねぎ2個(みじん切り) トマト1個(みじん切り)
油大さじ2 生姜、にんにくのすりおろし一片づつ、
カレーパウダー大さじ1 塩小さじ1/2 鶏もも肉一枚



①フライパンを温め、油を入れ、玉ねぎを入れてキツネ色になるまで炒めます。(15分くらい)

②生姜、にんにくのすりおろしを入れ混ぜ、トマトを入れ混ぜ合わせなじませる。

③カレーパウダー、塩を入れて混ぜる。

ここまでで、基本のカレーペーストのできあがり。ここに、チキンを入れればチキンカレー、ひき肉を入れればキーマカレー、豆を入れれば豆カレーになるわけ。

今回はチキンカレーでご紹介します。

④鶏もも肉一枚を八等分にし、フライパンに入れて混ぜ合わせる。

⑤1/2カップの水を入れ、蓋をして5分煮る。

⑥肉に火が通ればできあがり。

お好みで、香菜、青唐辛子、チャツネなどトッピングする。

他にも、

チャーハン、炒めものに、フライの衣に、カレー塩に、市販の塩煎餅にカレーパウダーを一振りして袋でシャカシャカ。止まらないカレー煎餅に変身！タンドリーチキン、カレー味のキャベツの炒めものをホットドッグに挟む等々。

いつものうどんに少し加えて味を変えます

●カレーうどん

うどん汁(出汁400ml、淡口醤油大さじ2、みりん大さじ2)

で具(刻んだ葱、油揚げ)を煮たら、マハラジャブレンド小さじ1、片栗粉小さじ1を水で溶いて入れる。

茹でたうどんにかける。



●マヨネーズと混ぜて、カレーマヨネーズ

マヨネーズ大さじ2+マハラジャブレンド小さじ1/2～

ポテトサラダ、スティックサラダなど



普通のカレーとひと味違う、さっぱりした美味しさ

●白味噌と酢を使った夏野菜カレー

4人分(目安)

マハラジャブレンド大さじ1、クミンシード小さじ1/2

白味噌大さじ1、酢大さじ2、人参中2本、ニンニク3片、生姜1片、ズッキーニ1本、ナス2本、

トマト1個(下処理:ナス、ズッキーニは好みに切って、塩をあて笊にたてかけておく)

1. 人参、生姜、にんにくをすりおろす

2. フライパンに油大さじ1を敷いて、1を蒸し焼きにする。

3. 2がほどよくパラパラしてきたら、カレーパウダー、クミンシード、塩1/2を入れ、なじんだらナス、ズッキーニを入れて炒める。

4. ザク切にしたトマトを入れて蒸し焼きにし、馴染ませる。

5. 白味噌とお酢を入れて、野菜がかぶる程度の水を入れ、煮詰める。

スパイスの量はお好みで調節してください。おくらなど夏野菜をプラスしてもOKです。

お酢を使うのがポイントですが、量はお好みで調節してくださいね♪

