



変わり種のカ レー



北の最果て

酔いどれの素人お料理物語

ライスカレーって、
ラーメンと似た様な感じで庶民への人気は高いと思われま
す。
そのライスカレーは、
作り上げる行程から喰うまでが実に楽しい。
匂い。
見た目。
期待感。
達成感。
全部心地好いと言えるのではないだろうか。
先だって久々にキーマカレーを作った際に筆者が改めて感じた事だ。
では、
その製作過程を振り返ってみようかな。
僕のような素人が作る際に先ず用意したいのがビール。
体力に余力が有って腹ペコな時に程、
酔うと料理は捗るしビールも美味いからね。
何より、
調理へ挑むに当たり活力供給を与えてくれるのは他ならぬ酒だろうから。
前置きが長くなってすいません。
では、
製作過程を御披露目しますね。
とりあえずはビールを飲みます。
ビールを飲んだら玉葱を剥き、
微塵切りにしながら涙を流しつつ…
またまたビールを自分へ流し込む。
それから挽き肉は豚さんと鶏君で塩胡椒と混ぜて揉む。
揉まれた挽き肉達は煮詰めて炒めて後にヨーグルト漬けにしておこうか。
微塵切りになった匂い立つ玉葱はオリーブオイルと鷹の爪とニンニクと生姜で飴色になるまで炒めるの
だが、
炒めながらのビールは是非飲むべきだな。
次に、
福神漬けと筍の水煮ときんぴら牛蒡と人参と蓮根を微塵切りにしちまいます。
この微塵切りにされた根野菜達はミックスベジタブルと一緒にココナッツミルクへ漬けとく。
次にフードプロセッサーへ青唐辛子と干し椎茸とレモングラスを入れて粉々の粉末にしてやれば良いね。
そこでまたビールを飲むよ。
具の下準備が出来たからビールはグビグビ飲みたいね。
あ、
レモンの微塵切りも用意しなければならない。
良い感じでビールに酔って来たら、

鍋で飴色になってる玉葱ペチャペチャどもヘトマトホールをぶちこむ。

ぶちこんだら煮込む。

ヨーグルト漬けな挽き肉達

も突っ込まなきゃね。

ココナツミルク漬けな根野菜達も鍋へ GO。

煮込みながらオレンジジュースとママレードも突っ込んでしまった。

レモンの微塵切りも入れるよ。

ゴールデンカレールー、

こくまるカレールー、

カレー粉、

コリアンダー、

クミン、

ガムラマサラ、

焼き肉のタレ、

青じそドレッシング、

醤油、

チョコレート、

いろんな物を躊躇無くぶちこめるのはビール酔ったおかげです。

そして具がパンパンのキーマカレーは出来た。

ビールには勿論だが、

ウイスキーや赤ワインにも良く合う。

米にも当然合うけど、

パンにも合う。

マジで美味しいけどかなりな高カロリー～。

是非一度試して欲しい。