

## 1. パッペッター（豚肉のレッドカレー炒め）

### 【材料】4人分

豚肉（バラブロック）	500g（3～5 mm厚さにスライス）
レッドカレーペースト	1袋（50g）
水	300mL
ガサイ（チャイニーズキー）	100g（こぶをとって洗い 5～6 mm厚さの斜め切り）
コブミカンの葉	24枚（葉脈を取って半分に裂く）
パプリカ	1個（種を取って縦に細切り）
生コショウの実	2房（半分に切る）
ココナツミルク	125mL（なべに入れなめらかになるまでまぜて温める）
タイバジルの葉	適宜

### 〈調味料〉

タイ醤油	大さじ1
ナンプラー	小さじ1/2
砂糖	大さじ山盛り1
サラダ油	大さじ1と1/2

ジャスミンライス 適宜



### 【作り方】

- ① フライパンにサラダ油（大さじ1と1/2）を入れ、温まったらレッドカレーペースト1袋（50g）を入れて炒める。香りが出たら豚肉を入れて中火で炒める。肉に火が通ったら水（300mL）を入れて煮込む。
- ② タイ醤油（大さじ1）、ナンプラー（小さじ1/2）、砂糖（大さじ山盛り1）を入れる。
- ③ ガサイ、パプリカ、コブミカンの葉を入れて炒める。パプリカが柔らかくなったらコショウの実を入れる。
- ④ ガサイの香りが出てきたら、温めておいたココナツミルクを入れる。
- ⑤ タイバジルを入れて、火を止める。
- ⑥ ジャスミンライスと一緒に盛り付ける。

## 2. タコー（グリーンタピオカのスイーツ）

### 【材料】4人分

#### 〈タピオカ〉

グリーンタピオカ 100g（水でさっと洗って  
ざるに取る）

水 400mL

砂糖 80g

コーン 30g

#### 〈ココナツミルクソース〉

ココナツミルク 500mL

砂糖 60g

塩 ひとつまみ

米粉 大さじ山盛り2

タピオカ粉 小さじ山盛り2

コーン 12粒



### 【作り方】

#### 〈タピオカ〉

- ① なべに水（400mL）を入れて、沸騰したらグリーンタピオカを入れる。固まらないように木べらでよく混ぜる。
- ② タピオカが茹ったら砂糖（80g）とコーンを入れて、冷ます。カップに入れる。

#### 〈ココナツミルクソース〉

- ① 米粉（大さじ山盛り2）、タピオカ粉（小さじ山盛り2）、塩（ひとつまみ）、砂糖（60g）、ココナツミルク（500mL）を入れて中火にかける。  
とろみがつくまでかき混ぜる。
- ② タピオカの上に注ぐ。
- ③ コーンを3粒ずつ飾る。