

献立ひとくちメモ

2月9日(金)



世界の料理のお話です。

インドにはさまざまなスパイスやハーブを使った料理があり、地域によって多くのバリエーションがあります。

キーマカレーはひき肉を使ったインド発祥のカレーですが、日本人の口に合うようにアレンジして作られたのがドライカレーといわれています。「キーマ」とは、ヒンディー語やウルドゥー語で「細かいもの」を意味します。ひき肉だけでなく、野菜や豆などを細かく刻んで加え、スパイスをたっぷり使っているのも特徴です。

サモサはインド料理の定番のおやつです。じゃがいもや玉ねぎをスパイシーな味付けにし、小麦粉の皮で包んで揚げています。形はぎょうぎに似ていますが、サクサクとした食感です。