

Nasi kuning ナシ(ご飯) クニン(黄色)

6人分



【ごはん】

米	5合
ココナッツミルク	400ml
にんじん	1本
たまねぎ	1/2個
ウコン	小さじ1
サラダ油	適量
塩	小さじ1

【付け合わせ】

豆腐(水切り)	1丁
ピーナッツ	100g
ちりめんじゃこ	50g
たまねぎ	1/2個
トマトケチャップ	100g
塩	少々
こしょう	少々
だしの素(かつお)	少々
サラダ油	適量

【盛り付け】

レタス	6枚程度
-----	------

- ① ウコンを600mlの水に混ぜ、そこに洗ったお米を30分浸す。
- ② にんじん、たまねぎをみじん切りにし、鍋にサラダ油をひいて炒める。
- ③ ②に①の水ごと入れ、塩とココナッツミルクを加えて炊く。
- ④ 水分がなくなったら、蒸し器に入れ替えて1時間蒸す。
- ⑤ 水切りをした豆腐を賽の目状に小さく切り、サラダ油で揚げる。
- ⑥ ピーナッツ、ちりめんじゃこをサラダ油で揚げる。
- ⑦ たまねぎを千切りにしてサラダ油で炒める。
- ⑧ ⑦に⑤の豆腐、⑥のピーナッツとちりめんじゃこ、トマトケチャップ、塩、こしょう、だしの素を入れる。
- ⑨ お皿に、ごはん、レタス、⑧の付け合わせを盛り付けて出来上がり。

Soto ayam

ソト(スープ) アヤム(鶏肉)

6人分



水	1,800ml
鶏むね肉	2枚
キャベツ	1/4玉
もやし	1袋
春雨	80g
卵	3個
サラダ油	200ml

たまねぎ	1/2個
にんにく	2~3かけ
しょうが	1かけ
塩	少々
こしょう	少々
鶏ガラスープの素	適量

- ① 水を沸騰させ、鶏むね肉を入れ、中に火が通るまでゆでる。ゆでたお湯は、あとでスープにするので残しておく。
- ② ゆでた鶏肉を油で色が変わるまで揚げ、粗熱が取れたら、手で割く。
- ③ たまねぎ、にんにく、しょうがをミキサーにかけ細かくする。
- ④ 卵をゆで卵にして半分に切る。もやし、春雨をゆでる。
- ⑤ キャベツを千切りにする。
- ⑥ ③のたまねぎ、にんにく、しょうがをサラダ油で炒め、①のスープに入れ沸騰させる。
- ⑦ 皿に、鶏肉、卵、もやし、春雨、キャベツを盛り付け、上から⑥のスープをかける。