



[マニュアルモード]

本格料理を手軽にご家庭で楽しむ

タイカレー

対応製品名 : オートクッキングブレンダー

使用部品 :

調理時間 : 25分

材料 (4人分)

A

にんにく	1かけ (皮と芯を取る)
しょうが	10g (皮をむく)
香菜的根	2株
カピ	大さじ1
青唐辛子	2~4本
水	1/2カップ

B

大正エビ	200g (殻と背わたを取り除き水気をふく)
ゆでたけのこ	小1個 (乱切りにする)
なす	2個 (縦半分にして斜め1cm幅に切る)
ピーマン (あれば赤・緑)	各1個 (縦半分にして種とヘタを取り除き細切りにする)
ふくろ苺	60g (缶汁をきって縦半分にする)
水	1/2カップ

C

ココナッツミルク	2カップ
ナンプラー	大さじ2
香菜	2株
ご飯	適量

作り方

マニュアルモードで使用する場合は、その都度PROGRAMボタンでマニュアルの [M] を選んでからタイマー&温度設定をし、STARTボタンを押してください

1. ガラス容器にAを入れる。スピードダイヤルを断続に合わせ2~3回まわしてみじん切りにし、スピードダイヤルを1から2に合わせて細くなるまでかくはんする。【タイマー・2分】【ヒーター温度・強】で加熱し、時々混ぜるボタンで混ぜ合わせる。
2. Bを加えて【タイマー・5分】【ヒーター温度・強】で加熱する。Cを加え【タイマー・5分】【ヒーター温度・強】で加熱し、時々混ぜるボタンで混ぜ合わせる。
3. 仕上げにナンプラー、ざく切りした香菜を加える。器にご飯を盛りつけて、カレーをかけ、あればライムをしぼる。