



クイズ



Q. カレーに欠かせない「**カレー粉**」は、「カレー粉」というスパイスがあるのではなく、**様々な香辛料をブレンド**して作られたものを指します。さて、その**カレー粉に含まれている代表的な香辛料**はどれでしょう？

- ①クミン ②^{かしょう}花椒 ③バジル (答えは一番下に記載)

日本でカレーを作るときには、カレー粉、またはカレールーの形で市販されているものをベースにアレンジすることが多いですが、**カレーの本場インドでは各家庭でスパイスをブレンドし、オリジナルのカレーを作る**そうです。



オレンジゼリーを作って冷やし固め、ダイス型にカットし、フルーツポンチに加えました。



カレー風味のミートソースをパンに挟み、上にカレー粉入りの衣・パン粉をつけ、オーブンでこんがりと焼きました。

クイズの答え…① (代表的なものには、クミン、コリアンダー、ターメリック、ガラムマサラなどがありますが、ブレンドする香辛料の種類はカレーによって多種多様です。)