

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



シバカリーワラ 海老カレーキット

魚介料理が盛んなベンガル地方で出合った「チングリマライカリ(エビとココナッツミルク)」を土台にシバカリーワラ流儀でアレンジした海老カレーです。海老からとった出汁を活かしたカレーソースとベンガル地方特有のホールスパイスの組み合わせが香りを際立たせます。海老の濃厚なうま味、ココナッツの甘味、スパイスの辛味の三つがそれぞれの良さを引き上げてくれます。日本のお米との相性もよいので、ぜひお米と一緒に召し上がりください。



シバカリーワラ

山登 伸介 シェフ

やまと・しんすけ ● 1976年大阪府生まれ。専門学校を卒業後、アパレル企業に就職。28歳で退職し、カレーの移動販売を開始。本格インド料理を学ぶため、銀座『グルガオン』に入り約2年の修業を経て『シバカリーワラ』の屋号で移動販売を再開。2013年、東京・三軒茶屋にて開業。



シバカリーワラ

個性豊かなカレー店が割拠する東京・三軒茶屋で、ビルの2階に店舗を構えながらお昼ときや週末は行列が常に絶えない人気店。熟練したインド人シェフとインドを知り尽くした山登さんのコンビネーションから作り出されるカレーを求めてカレーマニアはもちろん老若男女が支持。グルメサイトでは名店に選ばれ、メディアでたびたびフィーチャーされている。

シバカリーワラ 海老カレーキット

調理時間 15分



調理のポイント

レシピ動画

山登シェフ直伝の調理のポイントを簡単ですがまとめております、ぜひご覧ください。



入っているもの

(1) ミックスペースト	1パック
(2) エビ	1パック
(3) 玉ねぎミックス	1パック
(4) パウダースパイス	1パック
(5) ホールスパイス	1パック
(6) ココナッツパウダー	1パック

家庭で用意するもの

・ ご飯	150g / 1人前
・ サラダ油	20g
・ むるま湯 (60℃くらい)	250g
・ パクチー	お好みで
・ 赤ピーマン	お好みで
・ 鍋	
・ レードル	
・ (用意できれば) ミキサー or ブレンダー	

調理前に冷蔵庫(12時間)もしくは流水(約20分)で解凍して下さい。

調理のポイントはスパイスを焦がさないように火加減に気をつけて香りを引き出す事です。

調理前に全てのパックを開けてから調理をしましょう。



※多少のダマの残りは出来上がりに大きな影響はありません。工程⑥で更にかき混ぜてください。



※スパイスはきちんと熱を加えることで香りができます。弱火ではなく中火で熱しましょう。焦げたら火力が強すぎです。焦がさないように注意しましょう。



※パウダースパイスを中火でしっかりと加熱することで香りが引き出されます。またペーストとしっかりと混ぜ合わせることで全体の味に一体感が生まれます。



一旦弱火にしてからミックペーストを入れる。入れたら中火に戻し、2分ほどしっかりとかき混ぜる。ここでもしっかり混ぜることで全体に統一感が生まれます。

①の水溶きココナッツパウダーを入れて強めの中火にする。(水分が少なすぎる場合は水を適宜足す。目安は動画を御覧ください)ポコポコと沸いてきたらこの状態で3分程度煮込む。

※ポコポコと煮立てることで鍋の中に対流が起き、炒めた玉ねぎが溶け出し、より味に一体感を与えます。

エビを加えて中火にして2分ほど加熱する。※上記加熱時間を目安に中心部まで加熱してください。加熱しすぎると、エビのプリプリ感を損なってしまうので加熱し過ぎに注意してください。

盛り付けて完成。お好みで刻んだパクチーや赤ピーマンを添える。



ご利用者様アンケートのご案内

サービス向上のためアンケートへのご回答をお願い致します。アンケートページは左記QRコードからお願致します。