



Singapore Chilli Crab Paste シンガポール チリクラブペースト

「ジャンボ シンガポール チリクラブ」の作り方 (2-3人分)

材料:	
蟹	約1.2kg
鶏スープ	800ml
トマトケチャップ	300g
コーンスターチ	大さじ1杯 (大さじ2杯の水で溶かしておく)
とき卵	2個
薄口しょうゆ	小さじ1杯
「ジャンボ シンガポール チリクラブペースト」	1パック

(成分)

植物油脂、砂糖、ピーナッツ、たまねぎ、チリパディ、キャンドルナッツ、ニンニク、エシャロット、レモングラス、唐辛子、ブルージンジャー、海老ペースト、塩、ターメリック、ソルビン酸カリウム

(保管方法)

直射日光を避け、涼しく湿気のない場所で保管してください。開封後は、冷蔵庫に保管し3日以内にご使用ください。

重量 150g
製造 シンガポール

調理方法:

1. 蟹を開き、食べられない部品を取り除きます。その蟹を8等分(食べやすい大きさ)に切り分けます。蟹のはさみの部分は、包丁の後ろの部分などを使って割り、最後に流水で十分に洗っておきます。
2. 底の深めのフライパンなどを使い、その中に、「チリクラブペースト」、トマトケチャップ、しょうゆ、鶏スープを入れ、火をつけない状態で、かき混ぜます。
3. 切り分けた蟹を加え、蓋をして、火をつけ、強火で沸騰させます。蟹の身がすべてスープに浸かっていることを確認してください。
4. 沸騰したら、弱火にして、蓋をしたまま、約18分煮込みます。
5. 溶かしたコーンスターチを加え、程よくとろみがつくようにします。
6. 最後に強火にして、溶き卵を高くからまわし入れ、ゆっくりかき混ぜて、火を消し、できあがりです。

シェフのコツ)

この料理は、中華蒸しパンやバケットでソースをつけて食べるとさらにおいしく楽しめます。「ジャンボ シンガポール チリクラブペースト」は、エビ、ザリガニ、イカなど、他の材料と調理してもおいしく作れます。その他の作り方やシェフのコツは、下記ホームページをご覧ください。

www.jumboseafood.com.sg
(2013年12月まで)