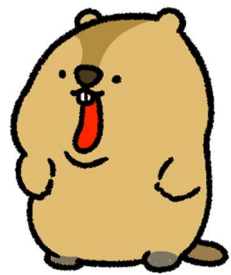


本日の おすすめ

今日は「キーマカレー」と「ナン」
です。キーマカレーってナンだろう？



キーマカレー



キーマカレーはインドのカレーで、「ひき肉」をつかたカレーです。
みずけ 水気が、おおいものから、すくないものまでいろいろあります。

ちょっと
待た



ドライカレーとキーマカ
レーって同じじゃない？



ドライカレーは、汁気の無いカレーのことをです。「カレーピ
ラフ」や「水分の少ないひき肉カレー」をドライカレーと呼
んだりするので、材料には決まりはありません。また、キ
ーマカレーはインドの料理で、ドライカレーは日本で生まれた
料理として、区別することもあります。



ナンはどうやって作るの？



「ナン」はインドをはじ
め、中央アジアの国々で食
べられている平焼きの
パンです。

「ナン」はタンドールとい
う土で作った釜で焼いて
作ります。

ナンは細長い形をして
いるものが多いように思
われますが、実は本場のイ
ンドでは、細長い形のもの
はほとんどなく、丸い形を
しています。



タンドール