

## やっぱカレーは辛い物でしょう♪『辛さのスパイス』

### ○唐辛子（チリ / カイエヌバッパー）

言わずと知れた辛さの代表選手

辛さ鋭い鷹の爪や香り高い朝天椒や韓国唐辛子、その他発酵させた唐辛子など種類だけでも色々。形状もホール・パウダー・粗挽き使い方もはじめから入れたり、揚げてカレーに添えたり、油で香りを引き出し後から入れる方法など奥が深い。

#### ☆生唐辛子

日本だと夏ごろに生が出回る。冷凍品はネットなどで購入可能。輪切りやすりつぶして使う。フレッシュ独特の辛みと香りはココナッツミルクを使ったアジア系のカレーには欠かせない（扱うときは手袋必須）



### ○ブラックペッパー

もう一つの辛さの代表選手

「塩・コショウ」の下味のイメージが強いが肉料理などに相性が良い細かく挽くより、ホールで入れて辛みを出したり、最後に粗挽きで入れると効果的。



## 仕上げで差が出る『フィニッシュスパイス』

「炊いて出来上がり」でももちろん美味しいんですが出来上がりに香り・アクセントを加えるひと手間では仕上がりがグンと良くなります。

いくつか例に挙げておくので試してみてくださいね

#### フレッシュスパイス

刻んで仕上げにいれてざっと混ぜこむ  
バジル・パクチー・パセリ・青ネギ

#### パウダースパイス

クミン・ガラムマサラなど

