

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第38弾 報告「バターチキンカレー」

スパイス香る

今回は **バターチキンカレー** になります。

日本で人気のバターチキンカレーは北インドに位置するパンジャブ地方の料理で、ヒンディ語で「ムルグマッカーニ」Murgh Makhani と言われます。ムルグ(Murgh: 鶏) マッカーニ(Makhani: バター)を意味しています。

バターチキンはスパイスで調味したヨーグルトソースに漬け込んだ鶏肉を金串(シーク)に刺し、タンドールの中で焼いてから別に仕込んだカレーソースと合わせる料理です。

1947年にデリーで開業したモティ・マハル(Moti Mahal)というパンジャブ料理レストランが発祥とされています。このレストランを開く前、現在のパキスタンに属するペシャワールのレストランでパンジャブ地方の一部で食べられていたタンドリーチキンを提供したところ、人気を博したのでデリーでも提供することにしたそうです。その後、タンドリーチキン用に鶏肉を漬け込んだマリネ液にトマトや牛乳、カシューナッツやスパイスを合わせていき、最後に生クリームやギーなどをふんだんに加えて仕上げるまろやかで芳醇なソースをタンドリーチキンに絡めたバターチキンが生まれたといわれています。

日本ではカレーはじっくり煮込んで作りますが、インドでは短時間でさっと作り、沢山のスパイスで上げます。今回は、スパイスの香りを楽しむことのできるカレーです。

黄色いご飯は「ターメリックライス」、付け合せのじゃがいもは「サブジ」というインドの野菜料理です。
服部学園 西洋料理 関口智幸 主席教授のメニューです。

