

鹿肉カレー

■材料 (3~4人分)

- 鹿肉……600g
*今回は赤ワイン漬けを使ったがそのままでもいい
- 玉ねぎ……2個
- 塩……小さじ 1 1/2
- シナモンスティック……半本
- クローブ……4粒
- カルダモン……4粒
- 黒こしょう……10粒
- クミン……小さじ 1
- フェネグリーク……小さじ 1
- チリペッパー……小さじ 1
- 青唐辛子……1本
- タマリンド……小さじ 1
- ココナッツミルク……400cc
- 水……400cc
- サラダ油……小さじ 1



■作り方



1. 玉ねぎ、青唐辛子はみじん切りにする。スパイス類はすり鉢に入れて擂粉木（すりこぎ）で細かく砕く。ミキサーやミルサーで細かくしてもよい。
2. 鹿肉は4cm角に切り、塩小さじ1をまぶす。
3. フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、鹿肉を入れてすべての面を焼く。
4. 鹿肉を煮込み用の鍋に移す。3のフライパンに玉ねぎのみじん切りを入れ、弱火で30分、玉ねぎが茶色くなるまで炒める。
5. 炒めた玉ねぎと砕いたスパイス類、青唐辛子を煮込み用の鍋に入れ、ココナッツミルクと水、残りの塩を加えて中火にかける。沸騰したら弱火にし、1時間半ほど煮込んで完成。

*このレシピは辛さはかなり控えめにしている。当時の辛さを再現するなら、青唐辛子も、チリペッパーも大量に入れるとよい。しかしどうなっても、私は責任をとれない。

*写真の米は、スリランカの庶民の味である赤米を使った。

鹿肉のカレー風パテ

■材料 (3~4人分)

- 鹿肉 (今回は赤ワイン漬けを使ったがそのままでもいい) ……600g
- 玉ねぎ……1/2個
- イチジク……3個
- 栗 (ゆでて皮を取り除きペースト状にする) ……100g
- ニンニク……1片
- ショウガ……親指大ひとかけ
- 塩……小さじ 1 1/2
- カルダモン……3粒
- ターメリック (粉末) 小さじ 1/2
- 黒こしょう……少々
- クミン (粉末) ……小さじ 1
- コリアンダー (粉末) ……大さじ 1
- ジュニパーベリー……3粒
- 唐辛子……1本
- タマリンド……小さじ 2
- はちみつ……大さじ 1
- バター……大さじ 1
- オリーブオイル……大さじ 1



■作り方



1. 皮をむいた玉ねぎ、イチジク、にんにく、ショウガ、種を取った唐辛子を乱切りにし、バターとオリーブオイルを除く他のすべての材料とともにフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
2. フライパンにバターとオリーブオイルを入れて弱めの中火にかけ、1を加え、肉に完全に火が通るまで炒める。
3. 容器に詰め、保存するなら上から溶かしバター (分量外) で覆う。ピタパンやナンなどにつけて食べると美味。