

ナムプラーとパクチー、粒コショウをきかせたタイ風味

スパイシーなかりんとうグロープケム

グロープケムはタイ風味の甘辛かりんとう。砂糖衣というより「あめ」とか「みつ」と呼ぶたい、結晶化されていない衣をからめているので、食べる時にはおしぼりがあると便利です。

「グロープ」はタイ語でカリカリ、サクッ、パリッなど歯ごたえのある質感を指す言葉で、「ケム」は塩気のある味のこと。その名のお

り、あめ状の衣にナムプラーをきかせていて砂糖醤油のような甘辛さ。その上、タイ料理の基本ハーブであるパクチーの根、粒コショウ、ニンニクを加えているので、スパイシーなタイ風味です。

老舗の料理出版社のレシピによると、あめ衣の糖分はココナッツシュガー。パクチーの根を

はじめ前述の3種をペースト状にし、油で炒めて香りを出してから、ナムプラーとココナッツシュガー、少量の水を加えて、とろりとするまで煮つめます。

かりんとう本体の主な材料は小麦粉、うるち米粉、卵。それをナムプーサイでこねるのですが、このナムプーサイとは石灰石や貝殻を焼いた粉とウコンをペー

スト状にしたものを水で溶いた上澄み液のことです。タイでは古くから調理に使われており、果物やイモ類の煮崩れを防ぎしつかりした食感にするために、また揚げものをカラッと仕上げるためにも用いられてきました。

先日買ってみた評判の店のレシピを見てみると、粉は小麦粉にタピオカ粉とコーンスターチを混ぜたもので、ココナッツミルクも加えられていました。表面のあめも、スパイスをバターで炒めてコクと香りを出すなど、伝統菓子でありながら程よく創意工夫が重ねられ、フアンの心をつかんでいるようです。ネットで検索すると、様々なレシピがヒットします。

グロープケムの味わいのもとになるココナッツシュガーはココヤシなどの樹液(花序液)を煮つめた糖で、うま味がありそのまま食べても美味。ミネラルが豊富な上に、GI値も低いといいことづくめですが、なにしろかりんとうです、高カロリー。「甘辛でうま味とコクがあつてタイ風味」の誘惑に抗えず、ついもう一つと手が止まらなくなる罪なお菓子です。



タイ料理の基本スパイス、パクチーの根、粒コショウ、タイ産の小粒なニンニク

連載 64

タイの

お菓子は

二度

おいしい



甘辛でスパイシーなタイのかりんとうグロープケムกรออบเค็ม
人気店ジウ&ジェーン (@jiwandjane) 製