

大津の水ガス × 海外旅行気分



コロナ感染拡大防止による外出自粛で“おうちごはん”が増えています。今回は、ちょっとした工夫で海外旅行気分を味わえる“おうちごはん”のレシピを紹介します！



KWC (KYON WORLD CURRY)

オーナーのキョンさんは世界をまわり、ホームステイ先のお母さんからカレーを学びました。大津の古民家を改装したお店で、世界のお母さんカレーを楽しむことができます！

大津市京町一丁目1-14 定休日：水木

いつもの料理にひと手間で本格的な香り楽しめるカレー♪ (約4人分)

今回使用するスパイスは、クミン（ホール）、ガラムマサラ、ターメリックです。少しずつそろえて挑戦してみよう！

- ① ホールのクミン（小さじ1）を油（大さじ2）の中ではじけさせる。
※粉末状のクミンは油に入れないように注意。



- ② みじん切りの生姜とニンニクを香りがたつまで炒め、みじん切りの玉ねぎを加えアメ色になるまで炒める。

- ③ あとは、普段のカレーライスと同じように好きなお肉や野菜を入れて、いつものカレールーで煮込む。



- ④ 出来上がりに、ガラムマサラがあれば、一つまみ振りかけ、いつもと違うカレーの出来上がり！美味しくもりつけよう♪



カレーの最後はチャーハンにして琵琶湖を守ろう♪

こびりついた鍋のカレーは旨味がたくさん。ご飯を投入してチャーハンなどにすれば、直接下水に流すことなく、琵琶湖にも優しい！



今回は新じゃがを使ったので、皮ごといれました！

残ったクミンを使って炒め物♪

クミンというスパイスは、ビタミンが豊富で美容や健康にも良いと言われています。余ったクミンは、野菜炒めなどに使ってください♪



ターメリックを使ったご飯で彩り♪

ターメリックを入れてご飯を炊くと、黄色いご飯になり、一段と異国の香りに。お米（2合）にターメリック（小さじ半分）、バター（一片）、お塩少々いれて、通常の水加減で炊いてみよう。



#大津の水 大津の水を使った料理など大津の水に関連する写真をinstagramでアップしてみよう！