

【アルジラ (クミンポテト)】

材料 (2~3人分)

ポテト (皮つきのまま)	・・・ 550~600g
Exvオリーブオイル	・・・ 大さじ3
クミンシード	・・・ 小さじ2~3 (5~7、5g)
クラシックカレーNo1	・・・ 小さじ2 (5~6g)
自然海塩	・・・ 小さじ1/4~1/2 (+α)

つくり方

- 1 ポテトの皮をたわしで洗い、芽を取り除く。そして、皮つきのまま蒸し鍋 (中~弱火) に入れて、串が通るまでしばらく待つ。
- 2 ポテトに火が通れば鍋から取り出し、手で触れられるくらいまで待つ。ある程度、冷めたら手で皮を取り除く。
- 3 ポテトを乱切りにする。
- 4 オイルを熱した大きめのフライパンで、まずクミンシードのみ炒める。この時、小さな気泡がプツプツと出てきて、小さな音と香りが立つのが目安。それを焦げない程度に、3分ほど炒める。 ※もし、焦げそうになればフライパンごと、火から離すように。強火厳禁
- 5 カレーNo1を加えて30秒ほど炒め合わせる。
- 6 ポテトを投入。中~弱火で3~4分ほど炒めながらポテトにクミンをコーティングさせる。
- 7 仕上げは、塩を振ってできあがり。薄味で仕上げ、あとはお好みで塩で個別で味つけが望ましい。

ワンポイントアドバイス

- クラシックカレーNo1スパイスの代用として、純粋な (油脂や小麦粉含まない) カレースパイスパウダーでも代用可能。
- ポテトを沸かす際には、柔らかくしすぎないのが大事。後で、炒める際に崩れやすくなるから。できるだけ、皮にヒビが入らないのが目安。
- ポテトの形状維持を目的に、皮ごと蒸すことが大事。
- 品種はメイクイーンをオススメ。北あかりもOK。男爵など粉吹き系のポテトは炒め崩れ

しやすいためこの料理との相性は良くありません。特に、今回は越冬ポテト(メイクイーン)を使用したのですが適度な粘度もあり、滋味深い味わいでした。

- インドやネパールでは、きっと想像を絶する大量の油のなかで炒める(揚げる?に近いような・・)ワタシもテストした結果、今回の油が最小限に近い分量になりました。これ以上減らすと、仕上がりが残念な結果になりました。
- なお、この料理を取り置きすると味が落ちてしまいます。できたてアツアツを早めにお召し上がりください。