



博多西濱屋のお薦め【パエリア風シーフードカレー】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、本格的な【パエリア風シーフードカレー】を作ってみましょう。

【材 料/パエリア風シーフードカレー】

4人分

- ・海老（中）…8尾（殻を剥いて背わたを取り除きます）
- ・魚切り身…4切（塩・胡椒を振り、小麦粉をまぶしておきます）
- ・イカまたはホタテ貝（イカは掃除して輪切りにします、ホタテ貝はひもを取って中味だけにします）
- ・あさり貝…10個（ワインで蒸して中味だけにして出汁は取っておきます）
- ・玉ネギ…中1個（薄切りにします）
- ・パプリカ…赤色1個・黄色1個（太目の角切りにします）
- ・カレールー…4皿分（4欠片を出汁2カップで溶きます）
- ・その他…マヨネーズ・白ワイン・生クリーム
- ・博多あごだし

【材 料/サフランライス】

4人分

- ・米…3合（米を研いでザルに上げておきます）
- ・サフラン…0.2g（サフランを水3カップに入れて約30分間色出しをしておきます）
- ・干しブドウ…少々（お皿に4～5粒位）

【作り方】

- 1.フライパンにオリーブ油を入れ、玉ネギを炒めます。
しんなりしたら、海老・イカ（ホタテ貝）を軽く色付くまで炒め、マヨネーズを加えてよくかき混ぜます。
次に、ワインを加えてアルコールを飛ばします。
海老・イカ（ホタテ貝）は別に上げておきます。
残ったフライパンに、あさり貝の出汁を加えてカレーソース（ルーを出汁で溶いたもの）を注ぎ、弱火にして生クリームを混ぜ合わせます。
蓋をして4～5分間煮ます。
- 2.サフランライスは、研いだ米・サフランの水・干しブドウを入れてよくかき混ぜて炊き上げます。
魚の切り身に小麦粉をまぶしたものを、フライパンにオリーブオイルで焼いて別にとっておきます。
- 3.お皿にサフランを盛り付け、魚の切り身を中心に、そして、海老・イカ（ホタテ貝）・アサリ貝の身を乗せ、カレールーをかけてパプリカで飾ったら完成です。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます