

アジアの料理を作ってみよう!

カヤ (Kaya)

今月は、カヤバターtoastに塗られているココナッツジャム、「カヤ」のご紹介です。朝食に、ティータイムにと、一杯のコピとともに楽しんでいらっしゃる方も多いのではないのでしょうか。「カヤ」とは、マレー語で「リッチ」という意味だそうです。まさに、濃厚なカヤのお味そのものですね。カロリーを気にしつつも、やっぱり食べてしまう。そんな魅力たっぷりのカヤを作ってみました。今回も、材料、手順ともにシンプルです。合わせた材料を火にかけ、丁寧にかき回しているうちに、少しずつカヤができて上がっていきます。今回は、パンダンジュースの緑色がきれいなカヤと、カラメルで色付けした茶色のカヤと、2種類試作しました。市販品よりあっさりとした上品なお味のカヤができました。私たち取材班のひとりの「カヤってどうやって作るのかしら?」という疑問からの取材でしたが、企業秘密を知らなくてもおいしくできました。さあ、明日の朝食はホームメイドのカヤバターtoastで!!

<料理実施日: 2016年9月13日(火)>

<監修・撮影: 大屋 恵美、取材: 小関 由里、調理協力: マーフィー 道子、吉田 りか>



緑色のカヤ 約 1.5 カップ分

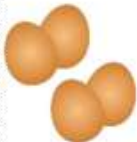
◎ 材料

全卵 4個、卵黄 3個分、砂糖 180g

ココナッツミルク 350g

※ 緑色用: パンダンリーフ 5枚、水 50cc

◆ 準備: 大小の鍋 各1つ



全卵 4個 黄卵 3個分 砂糖 180g ココナッツミルク 350g



パンダンリーフ 5枚 水 50cc

茶色のカヤ 約 1.5 カップ分

◎ 材料

全卵 4個、卵黄 3個分、砂糖 180g

ココナッツミルク 350g、パンダンリーフ 3枚 (結ぶ)

※ カラメル用: 砂糖 大さじ2、水 大さじ1

◆ 準備: 大小の鍋 各1つ



全卵 4個 黄卵 3個分 砂糖 180g ココナッツミルク 350g



パンダンリーフ 3枚

カラメル用

砂糖 大さじ2

水 大さじ1

下ごしらえ

緑色：洗ったパンダンリーフを1cm程度にはさみで切り、水50ccと共にブレンダーにかける。目の細かいざるなどでこし、パンダンジュースを作っておく。
茶色：パンダンリーフはきれいに洗い、それぞれ結んでおく。



緑色のカヤの作り方

- ① ボウルに卵をほぐし、砂糖を入れて、泡立て器で2分程度かき混ぜ、砂糖をよく溶かす。さらに、ココナツミルクを加えてよく混ぜる。
- ② ①に、下ごしらえで作ったパンダンジュースを加え、小さい鍋にざるでこし入れる。
- ③ 小さい鍋の台として適当な容器を大きい鍋に入れる。台にした容器の上に小さい鍋を置き、鍋と鍋の隙間に熱湯を注ぎ入れ、火にかける。
- ④ 均一に火が通るように、木べらなどで絶えずかき回しながら40分ほど湯煎加熱する。
- ⑤ クリーム状から粒々が見えるような状態になったら出来上がり。
- ⑥ もうひと手間かけてブレンダーにかけると、とても滑らかなカヤになります。



茶色のカヤの作り方

- ① ボウルに卵をほぐし、砂糖を入れて、泡立て器で2分程度かき混ぜ、砂糖をよく溶かす。さらに、ココナツミルクを加えてよく混ぜる。それを小さい鍋にこし入れる。
- ② 洗って結んだパンダンリーフを入れる。
- ③ 緑色のカヤと同様に均一に火が通るように、木べらなどで絶えずかき回しながら30分ほど湯煎加熱する。
- ④ 30分ほど経ったころ、小さいフライパンなどに砂糖大さじ2を入れて火にかけ、カラメルを作る。水大さじ1を加えてカラメルを緩めたら、カヤに加え、さらに10分程度かき混ぜながら加熱する。
- ⑤ クリーム状から粒々が見えるような状態になったら出来上がり。パンダンリーフは取り出す。



※ 湯煎中、カヤにお湯が入らないよう、気をつけて！

カヤバタートーストの作り方

	
1. オープントースターで両面を焼きます	2. 横半分に切ります
	
3. 片方にカヤを塗ってバターを載せます	4. もう片方のパンを載せて切ります

～Balestier Whampoa Driveにあるパン屋さん～

今回のカヤトースト用パンは、昔ながらの製法で50年もパンを焼いている、「Sing Hon Loong Bakery」のパンを使用しました。やはり、このコピブレッドがおすすめ！

