

# アジアの料理を作ってみよう!

今回は、「オタオタのご紹介」です。

今月は、私たちアジア料理取材班がオタオタ作りに挑戦しました。シンガポール人の友人お薦めのレシピに沿って魚のすり身やスパイスペースト作りなど、材料や手順に手抜きは一切なし。結果は??驚きのおいしさでした!試食をしていた多くのの方々にも大好評。一番多かった感想は、「今まで食べたオタオタの中で一番おいしい!」でした。ホーカーなどのオタオタとの違いは、単にチリの辛味が効いた練り物のスナックではなく、魚本来のおいしさと東南アジアのフレッシュなハーブやココナッツミルクの絶妙な香りとうが合いあって、とてもおいしい料理になっていたことです。今回作るのに数時間かかりました。しかし、お魚 (tenggiri というさわらの仲間) は、ウエットマーケットで手軽に買えるものですし、そのすり身も少々粗めがかまいません。また、すり身もスパイスペーストもお手持ちのブレンダーやフードプロセッサーに任せればぐっとハードルは下がります。ハーブ類は揃うものだけを使えば良いですし、辛味の調整も自由自在です。バナナの葉でたねを包んで蒸し、火が通ったら食べられますが、そのあとグリルで焼くと一層風味が立ち味わい深くなります。地元の方々には、パーベキューアイテムとしてははずせない 1 品のようです。皆さんも、手作りのオタオタでパーベキュー!を目指し、お友達と一緒に挑戦なさってはいかがでしょう?

<料理実施日: 2016年4月10日(日)> <監修・撮影: 大屋 恵美、取材: 小関 由里、調理協力: リコ 啓子>

## Otak Otak オタオタ



### ● 材料 <約 40 本分>

#### ※ すりみ

Tenggiri (さわら)

正味 500g (1匹 1kg 強のものを用意する)

水 170cc、塩 小さじ 1、砂糖 小さじ 2

タピオカフラワー 小さじ 2

コリアンダーシード粉 10g



#### ※ ココナッツミルク液

ココナッツミルク 300cc、卵 3個

植物油 大さじ 4、タピオカフラワー 小さじ 1

白こしょう 小さじ 1/2、塩 小さじ 1



#### ※ ハーブ

ラクサリーフ 4g、レモンバジル 4g、ライムリーフ 2g

ターメリックリーフ 2g



#### ※ バナナの葉

約 35cm x 40cm のもの 15 枚



※ スパイスペースト

- ①キャンドルナッツ 12g、②ブルージンジャー 60g
- ③レモングラス 80g (約6本)、④ターメリック 10g
- ⑤ドライチリ 12g、⑥レッドチリ (大) 30g
- ⑦シャロット 40g、⑧ブラチャン粉 小さじ1



<下ごしらえ>

1. さわらは3枚に下ろし、半身はスプーンで身を掻き取り、残りの半身は皮を取って小さく薄切り。中骨の身も掻き取る。



2. ハーブ類はきれいに洗う。ラクサリーフ、レモンバジルは、葉だけをちぎって計量する。ライムリーフ、ターメリックリーフは硬い葉脈を取ってから計量する。

3. それぞれを重ねてきつく巻き、端から1.5mm幅の千切りにする。



4. レモングラスは、外側の固いものを1-2枚取り、根元から8cm程度までを使う。薄切りにする。

5. ブルージンジャー、ターメリックは、包丁の背などで皮をこそげ落とし、薄切り。



6. ドライチリは、種とへたを取ってから熱湯にしばらくつけて軟らかくし、小さく切る。

7. レッドチリも種を取って小さく切る。

8. キャンドルナッツは細かく切る。

9. シャロットは皮をむき、薄切り。



10. スパイスペーストの材料を、材料の番号順に石臼で、滑らかなペースト状になるまですりつぶす。



13. パナナの葉は良く洗ってから、たっぷりのお湯で1枚ずつ数秒だけ湯通しする。水気をふき取り、1枚を4等分に切る。<35cm×10cm>



<作り方>

① スプーンで掻き取った魚の身を石臼に入れ、滑らかなるまで叩く。水170ccと塩小さじ1を少しずつ加え、叩き、砂糖、タピオカフラワー、コリアンダーシード粉を入れてさらに叩く。ボールに移して手で混ぜる。



② ココナッツミルク液の材料を混ぜる。



③ ①に、小さく薄切りにした魚の身と、よく混ぜ合わせたココナッツミルク液に切ったハーブを入れたものを少しずつ加えて、よく混ぜ合わせる。

④ さらに、スパイスペーストも加え、よく混ぜ合わせる。



⑤ 切ったバナナの葉を縦長に置き、大きじ2程度の③を中央に載せる。左右からすり身にかぶせるように葉を折り重ね、上下の部分は下に向けて折る。上下の端は楊枝で留める。



⑥ 蒸気の上上がった蒸し器で7-8分程度蒸す。食べる直前に、グリルで焦げ目が付くまで片面約5分ずつ焼く。

☆ パナナの葉が無い場合は、耐熱容器やケーキの型などを利用してよい。

☆ 一度蒸せば食べられますが、そのあと焼くことで香ばしさが加わり、またハーブ類の良い香りも引き立つので一層おいしさが増します。

☆ ココナッツリーフで包んだ場合は、蒸さずに最初からグリルで10分程度焼く。

