



9月7日(水) ナン キーマカレー ベーコンエッグ キャベツのスープ 牛乳

「ナン(ナーンとも言う)」はインドや中近東などで食べられる平たく焼いたパンです。精白した小麦に砂糖、塩、卵、牛乳、ヨーグルト、オイルなどを加え、よく練りこんで発酵させた生地を平たくのばし、タンドールという壺形の土釜の内側に貼りつけて焼きます。甘めのナンをスパシーなカレーにつけて食べると、ナンの甘味とカレーの辛さがで相乗的なおいしさが広がります。今回はキーマカレーと合わせてみました。