



ダダル グルン(インドネシアのあん入りクレープ)

【あんの材料 (20 個分)】

黒砂糖・・・・・・・・・・100g	ココナッツファイン・・・・・・・・125g
水・・・・・・・・・・75ml	ゆで小豆・・・・・・・・・・1 缶
ココナッツミルク・・・・・・・・50ml	

【皮の材料 (20 個分)】

薄小麦粉・・・・・・・・・・160g	卵 (M サイズ)・・・・・・・・・・2 個
塩・・・・・・・・・・小さじ1	水・・・・・・・・・・65ml
ココナッツミルク・・150ml	サラダ油・・・・・・・・・・大さじ1
色水・・・・・・・・・・100ml	

※インドネシアのパンダンという植物からとった緑色の液

※色水がない時は、食紅を使う

※ココナッツミルクがないときは、代わりに牛乳を使う
(牛乳 200ml、色水 50ml)

【インティ クラパ (あん) を作る】

- ① 水、黒砂糖を鍋に入れ、火をかける。黒砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ② 黒砂糖が溶けたら、ココナッツファイン、ココナッツミルクを鍋に入れて5分煮る。
- ③ ココナッツの香りが出たら、ゆで小豆を鍋に入れて弱火で3分煮込む。水分が無くなったら、でき上がり。火を止めて、しばらく冷ます。



【皮を焼いて、あんを巻く】

- ④ 大きなボールに小麦粉、塩を入れて混ぜる。卵、ココナッツミルク、色水を加えてよく混ぜ合わせる。



- ⑤ ④に 65ml の水、大さじ 1 のサラダ油を入れて、よく混ぜる。混ぜ終わったら 3 分置く。

- ⑥ フライパンを温めて、ペーパータオルに油をつけて、フライパンを軽く拭く。

- ⑦ ⑤を再度軽く混ぜて、あたためたフライパンを片手で持って、大さじ 2 くらいの量を入れる。すぐにフライパンを回して生地を広げ、焼く。裏返して焼く。



- ⑧ 焼き終わった生地に、インティ クラパ（あん）を、お好みの量をのせて巻く。冷めると巻きにくくなるので、温かいうちに巻く。



※あんの代わりに、バナナとチョコレートを巻いてもおいしくいただけます。

バジグル（ココナッツと黒砂糖の飲み物）

【材料】

ココナッツミルク・・・1L

しょうが・・・・・・・・・・100g

黒砂糖（砂糖）・・・・・・・・120g

塩・・・・・・・・・・適量

シナモンスティック・・・1本

- ① しょうがはガス火で直接焼いて、皮を少し剥いてつぶしておく。



- ② 大きな鍋に材料をすべて入れ、火にかけて沸騰させる。

- ③ シナモンスティックをさし、茶こしでこして飲む。

