



ナムチムジェオ(タマリンドのスパイシーソース)

น้ำจิ้มแจ่ว

コームヤーン・ガイヤーンなどグリル系のタイ料理によく合うつけダレです。唐辛子が効いたタレなので、辛さが苦手な場合は唐辛子の量を減らすなどすれば美味しくいただけます。

น้ำจิ้ม(ナムチム)は、つけダレ・ソースという意味、

แจ่ว(ジェオ)は、澄みきった・明るい・素晴らしい・すごい、という意味を持つタイ語です。

材料

<材料A>

ナンプラー(น้ำปลา | ナンプラー) 大さじ3杯

タマリンドペースト(น้ำมะขามเปียก | ナムマカームピアック) 大さじ2杯

ライム果汁(น้ำมะนาว | ナムマナオ) 大さじ1杯

↳代用：レモン果汁

パームシュガー(น้ำตาลปีบ | ナムターンピーブ) 大さじ0.5杯

↳代用：砂糖・黒糖

粉末乾燥唐辛子(พริกป่น | ブリックポン) 大さじ1杯

炒り米粉(ข้าวคั่ว | カオクア) 大さじ1杯

<材料B>

パクチー(ผักชี | パクチー) 適量

赤エシャロット(หอมแดง | ホームデーン) 適量

↳代用：紫玉ねぎ

マナオスライス(มะนาวซอย | マナオソーイ) 適量

手順

① 材料Aを混ぜる。

材料Aを全て混ぜ合わせます。

パームシュガーが固形の場合は水などで液状に戻しておくとも混ぜ合わせやすいです。

② 材料Bを細かくスライスする。

材料Bはそれぞれひとつまみ入れるとちょうど良いです。

お好みなのでなくても構いません。

それぞれ細かく(5mm角位)スライスし、①に混ぜ合わせます。

材料の中でタマリンドペースト・マナオ・カオクアは入手しづらいかもしれません。

タマリンドペーストはネット通販などで、マナオはレモンカライムで代用、カオクアはタイ米から自分で作るのがおすすめです。