



サイクロクイサーン(イサーン風ソーセージ) ไส้กรอกอีสาน

豚肉・にんにく・もち米などを詰め発酵させたイサーン地方のソーセージです。
バンコクでは丸いコロコロとしたソーセージを過上に連ねた屋台をよく見かけます。
発酵させているので酸味と、にんにくなどのスパイスが絶妙なお酒のおつまみに最適な料理のひとつです。

材料

<材料>

豚ひき肉(หมูสับ | ムーサップ)1kg
炊いたタイ米(ข้าวไทย | カーオタイ)2カップ
パクチーの根(รากผักชี | ラークパクチー)3-4本
にんにく(กระเทียม | ガーティアム)3-4片
黒胡椒(พริกไทยดำ | プリックタイダム)大さじ1杯
白胡椒(พริกไทยขาว | プリックタイカオ)大さじ1杯
砂糖(น้ำตาลทราย | ナムターンサーイ)大さじ1杯
塩(เกลือ | クルア)大さじ1/2杯
ロッディーチキン(รสดีไก่ | ロッディガイ)大さじ2杯
↳代用：鶏ガラスープ粉末
腸(ไส้หมูสำหรับยัดไส้ | サイムーサムラップヤッサイ)100g

<必要な器具>

干し網
ソーセージメーカー(ひき肉を腸に詰める器具)
タコ糸

手順

①調味料を混ぜ合わせる。

パクチーの根・にんにく・黒胡椒・白胡椒・砂糖・塩・ロッディーチキンを混ぜ合わせます。
タイではクロックという石臼のような調理器具で潰し混ぜますが、日本ではなかなか入手できないので、上記をすべてミキサーで混ぜ合わせてもOKです。
他にもすり鉢などですりつぶし混ぜてもOKだと思います。

②調味料とタイ米・ひき肉を混ぜる。

ボウルに入れたタイ米・ひき肉と調味料を混ぜ合わせます。

③②で混ぜ合わせた材料を腸に詰めタコ糸で縛る。

混ぜ合わせた材料をソーセージメーカーを使って腸に詰めていきます。
この時、パンパンに詰めすぎると腸が破れる原因にもなるので少し詰めすぎには注意してください。
タコ糸で適度な長さで縛っていきますが、タコ糸がない場合は適度な長さで捻ってもOKです。

④干網に入れて天日干しにする。

④を干網に入れ2-3日天日干しにします。

夏の気温の高い日であれば2-3日でOKです。日が経つにつれ酸味が増してくるのでお好みの酸味になるまで干してください。

⑤グリル。

⑤を魚焼きグリルなどでグリルします。中まで完全に火が通ったら完成です。
魚焼きグリルがない場合はフライパンで揚げ焼きにしても美味しいです。