世界の鍋料理が食

述惑の国・モロッコの"タジン

モロッコを代表する料理と言えば、タジン鍋料理。とんがり帽子のような形が可愛 いらしいこの鍋は、食材自身の水分で蒸し上げるためとっても体に優しい。

お店のロケーションは 鍋料理マップ参照



カ料理にもよく使われるオリーブがアクセントに。びっくりするほど野菜が柔らかく煮込まれている。

7種類の季節の野菜を、25種類の スパイスで蒸し煮にした、ベジタ ブル・タジン。45 分間弱火でコト コト煮込むため、野菜の甘味が口 いっぱいに広がる。スパイシーで ありながら、香辛料の辛さを感じ させないアフリカの家庭の味だ。 モロッコ料理に欠かせないクスク スと一緒に召し上がれ!



スパイスの調合など、レシピは全てシェフのエンザ・アデ ンさんが考案。中には、お母さんから受け継いだレシピも。

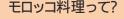


タジン鍋をひとたび空けると、閉じ込めら れた香りがいっぱいに広がる。

タジン鍋って?

もともとモロッコで は、飲用水が非常に

貴重だったため、無水で調理ができるこのタ ジン鍋が作られたとか。三角形のフォルムの 秘密は、加熱された水蒸気が蓋の内部を対流、 循環しやすくするための工夫だ。食材から出 る水分だけで、素材をヘルシーに蒸し焼きに してくれる、魔法の鍋。



モロッコ料理って? モロッコ料理は、アラ ブ料理、アンダルシア

料理、トルコ料理の3つが融合した文化的背景をも つ。そのため、様々な香辛料を用いるが、食材の旨 みを引き出すために使用するため、マイルドで馴染 みやすい。





元の方に愛され る場所にしてい きたい。



2013年12月にオープンしたばかりの店内は、アフリカ ンテイストで統一。モザイクやランプなど、細部にも注目。

料理·情報提供: The Edge of Sahara