

<sup>báp</sup> <sup>Chè</sup>  
トウモロコシ善哉  
CHÈ BẮP (チャー バップ)

材料 (4人分)

トウモロコシ	1本	もち米	40g
片栗粉	15g	ココナッツミルク	300ml
砂糖	80g	バニラエッセンス	4滴
水	600ml	塩	適量
パンダリーフ	2枚 (あれば)	ココナッツジュース	200ml (なければ、水にする)

作り方

- ① もち米を洗って、水に5時間以上浸す。
- ② トウモロコシの皮・ひげを取り、洗って水気を切る。
- ③ ②を芯までスライスしておく。
- ④ トウモロコシの芯、400mlの水を鍋に入れ、火をかけ沸騰したら、3分後に芯を取り出す。
- ⑤ ④にもち米、スライスした③、ココナッツジュース、を入れて柔らかくなるまで煮込む(中火~弱火、混ぜない)。柔らかくなったら、砂糖を入れ(お好みの甘さを調整)、水に溶かした片栗粉(6~10g ぐらい)を鍋に入れながら混ぜて、バニラエッセンス(2滴)を入れたら出来上がり。
- ⑥ 鍋にココナッツミルク、砂糖、水(約80ml)、パンダリーフ(あれば)を入れ、火をつけて、沸騰したら、水で溶かした片栗粉(7~10g)を鍋に入れながら混ぜ、とろみがついたら、バニラエッセンスを2滴入れて、混ぜたら出来上がり。
- ⑦ 茶碗に⑤を入れてから、上に⑥を載せたら完成。  
(夏は冷蔵庫で冷やした方がよりおいしい。冬は暖かいうちに食べた方がおいしいです)



※ パンダリーフが香りつけるだけなので、最後取り出して捨てる。