Agua e Sal (Fish Soup) and Grilled Fish

			4 人分	調理時間約 30 分
材料			作り方	
魚＊	4 本・4 切れ	1	魚を一口大の大きさにして切る	
トマト	中 4	2	ブレンダーで玉ねぎ、にんにくと	
タマリンド	2 本		ショウガを入れて細かくする。	
玉ねぎ	2 個		ブレンダーがない場合は、ショウガと	
油	50ml		ニンニクは SB のチューブ各 1 本使用	
レモンの葉っぱ	4 枚		玉ねぎは食べやすいサイズに切る	
ニンニク、ショウガ	各 2 個	3	トマトは食べやすいサイズに切る	
胡椒、ワケギ、塩	適宜	4	タマリンドは、お湯で戻す	
		5	鍋に油を入れ、2 と 3 で準備したもの	
			を炒める	
		6	ある程度炒めたら、鍋に 1 を入れる	
		7	水をお好みで 50～100ml 入れる	
		8	タマリンドの種をこす	
タマリンドとレモンの葉っぱがない場合		9	鍋の中に、8 の汁をいれ、葉っぱもい	
お酢	*30ml*		れ、火が通るまでに煮る	
レモン	*2 個*		*タマリンドとレモンの葉っぱがない*	
			場合は、鍋に酢と輪切りにしたレモン	
			をいれる	
＊好みで魚以外に肉も OK		10	煮たら、胡椒と塩で味を調える	
		11	鍋にワケギを入れ、火が通ったら完成	