

～マレー半島の宝石 ニョニャクエ～より

## クエ ラピス

レシピ監修 ニョニャ料理研究家 平岡弘子 先生



カラフルで色鮮やかなマレー半島の伝統菓子ニョニャクエ。

代表的なニョニャクエを2つご紹介します。

こちらのクエ ラピスは色付けした米粉の生地を蒸して作る赤と白の9層の菓子で、クエ ゲンガンとも呼ばれています。  
マレーシアでよく使われるパンダンリーフというハーブの香りもお楽しみください。

### 材料 ～15センチ角の型 1台分(5cm×3cm 15個分)～

#### <A>

米粉(タイ米)	120g	インターネットやタイ料理食材店で入手可能 日本の米粉では固まり具合や味が変わりうまくできません
タピオカ粉	30g	片栗粉30gでも可

#### <B>

ココナツミルク	250g
水	200g
塩	小さじ1/5

#### <C>

砂糖	170g
パンダンリーフ	大1枚
水	180g

#### <色付け>

赤色粉	適量
-----	----

#### <蒸し器で使用>

サラダ油	適量
------	----

クエ ラピスを作る

Step 1  
ステップ1

ボウルにAの材料を入れ、よく混ぜる。



Step 2  
ステップ2

Bの材料を加え、よく混ぜる。



Step 3  
ステップ3

パンダンリーフを10cmほどにハサミで切る。  
鍋にCの砂糖、水、切ったパンダンリーフを入れ、砂糖  
が溶けパンダンリーフの香りが立つまで弱火で煮る。  
(煮立たせないようにする)



Step 4  
ステップ4

鍋の煮汁を熱いうちにこしながら**ステップ2**のボウルに  
注ぎ、よく混ぜる。  
混ぜ合わせたものを、さらにこす。



Step 5  
ステップ5

型の内側に薄くサラダ油を塗って蒸し器に入れ、  
火にかけて温めておく。



Step 6  
ステップ6

赤と白、合計9層分の生地をつくる。  
**ステップ4**の生地を2等分にする。  
片方の生地から玉じゃくし1杯分(100g)をすくい、  
もう片方の生地に加える。  
(赤を5層、白を4層にするため、赤色用の生地  
を玉じゃくし1杯分多めにする)



Step 7  
ステップ7

分量が多い生地の方に、赤色色素を加える。  
器を9つ用意して、赤の生地を5等分、白の  
生地を4等分にする。



## Step 8 ステップ8

蒸し器の中で温めておいた型に1層目の白い生地を流し、6分蒸す。(全て中火)  
※型に水滴がついていたら取り除く。  
※米粉が沈殿するので生地を流し入れる前に、必ずよく混ぜる。  
※気泡を潰しておくこと、表面がきれいに仕上がります。



## Step 9 ステップ9

2層目の赤い生地を流し、6分蒸す。  
8層目までも同様に、白と赤を交互に注ぎ、6分ずつ蒸す。



## Step 10 ステップ10

9層目の赤生地に赤色色素をさらに加えて色を濃くしたら、型に流し込み、15分蒸す。



## 盛り付け

## Step 11 ステップ11

常温で冷ます。  
包丁でふちに切り込みを入れ、逆さにして型から取り出す。(下にラップを敷いておくともよい)  
色の濃い面が上になるように再度ひっくり返してからスケッパーなどで長方形に切り分ける。



## 食べごろと保存方法

常温保存して、なるべく早めにお召し上がりください。

～マレー半島の宝石 ニョニャクエ～より

## オンデオンデ

レシピ監修 ニョニャ料理研究家 平岡弘子 先生



オンデオンデは、もち粉で作っただんごの中に入れたココナツシュガーの甘さが決め手。  
パンダンリーフのやさしい緑色を生かしたお菓子です。南国の風味漂うニョニャクエをどうぞお楽しみください。

### 材料 ～およそ17個分～

タイ産 もち粉	80g	インターネットやタイ料理食材店で入手可能 日本のもち粉でも可 (ステップ2参照)
さつまいも (裏ごし)	50g	
パンダンリーフ	15g	
水	75g	
ココナツシュガー *削ったもの (グラマラッカ)	50g～60g	パウダー状の黒砂糖でも可
製菓用ココナツファイン	40g	
塩	小さじ1/5	
サラダ油	小さじ2/3	

### 作り方

#### Prepare 準備

■さつまいもをゆでて裏ごししておく

#### オンデオンデを作る

#### Step 1 ステップ1

パンダンリーフの絞り汁を作る。  
パンダンリーフを洗って、ハサミで細かく切る。  
水を加えてミキサーにかけ、ガーゼでこす。  
ガーゼごと手で握ってさらに絞る。



## Step 2 ステップ2

ボウルにもち粉、裏ごししたさつまいも、サラダ油をいれ、**ステップ1**の絞り汁を少しずつ加えながら、手で耳たぶくらいの柔らかさになるまでよく練る。  
※日本のもち粉を使う場合は加える絞り汁を少なめにしてください。  
仕上がりが柔らかくなるためボール状を保てませんが味は変わりません。



## Step 3 ステップ3

12グラムずつに分けて、丸める。



## Step 4 ステップ4

丸めた生地の中真ん中に指でくぼみをつけ、ココナツシュガーを入れ、しっかり口を閉じ、さらに丸める。  
(空気を抜くように一度軽く握ってから、丸めると良い)



## Step 5 ステップ5

鍋にお湯を沸かす。

## Step 6 ステップ6

トッピング用のココナツを準備する。  
製菓用ココナツファインは霧吹きで10~15回ほど水を吹きかけ、塩を混ぜ合わせる。  
ラップをして600wのレンジで1分ほど加熱し、バットに広げる。

## Step 7 ステップ7

**ステップ5**のお湯が沸騰したら、**ステップ4**を中火で約3分ゆでる。

## Step 8 ステップ8

浮いてきたら湯から取り出し、**ステップ6**のバットにうつしココナツをまぶす。

## 食べごろと保存方法

常温保存して、なるべく早めにお召し上がりください。