

【喜界島産パッションフルーツで作るリリコイバター&チャパティ】

「リリコイ」とは、ハワイ語でパッションフルーツのこと。

今回は、喜界島産のパッションフルーツを使って、甘酸っぱくて濃厚な「リリコイバター」を作ります。

パンケーキやトーストに塗るのはもちろん、ヨーグルトやアイスクリームに添えても楽しめる、南国らしい風味豊かなフルーツバターです！！

あわせて、喜界島産小麦の全粒粉を使用し、インドの伝統的な平たいパン「チャパティ」も作ります。

チャパティは、小麦粉・水・塩・少量の油だけで作る、イーストを使わない発酵不要のパン。フライパンで手軽に焼くことができるので、ご家庭でも気軽に楽しめます！！

生地をこねたり、丸くのぼしたりする工程は、親子で一緒に楽しめる時間。

焼きたてのチャパティに、手作りのリリコイバターをたっぷりつけて味わいましょう。

当日は、爽やかなヨーグルトクリームと島バナナも用意しています。

～島の恵み～を味わいながら、親子で楽しくお料理体験してみませんか！？
皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

喜界町生活研究グループ
会長 榮 和子

