



タピオカはキャッサバの根を澱粉にしたものです。中華圏では"粉圓"または真珠のような外観から"珍珠"と書きます。大きさも色も多種多様です。西米というのはサゴヤシの澱粉から作られるものですが、日本では西米 = タピオカが定着しているようです。タピオカは見た目とは裏腹に戻すのに長い茹で時間が必要です。ココナッツミルクと合わせる時は小さい粒のものを使います。



### 材 料【4人分】

タピオカ 70g 程度  
(小粒のもの)

◆ココナッツミルク◆  
ココナッツミルクパウダー 1袋  
溶かすための少量のお湯  
袋裏面記載の砂糖  
袋裏面記載の牛乳



ボウルにパウダーをあげ、砂糖を加えダマにならないよう少量のお湯で溶かします。砂糖がよく溶けたら牛乳を加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やします。※缶のココナッツミルクを使用するのもよいですが、油脂が多くかつ一度に大量にできるのでパウダーをすすめます。(缶は開けると酸化が早く保存に不向き)



タピオカをたっぷりの沸騰した湯で戻します。どんどん水が少なくなるので、適度に差し水をしてください。茹で時間は袋の裏面記載のものを参考に目と舌で調整します。少し芯が残るくらい(中に白く玉が残る程度)になったら、冷水にとりよくほぐします。冷えたらザルにあけておきましょう。

器に1/3くらいタピオカを取り、冷蔵庫で冷えたココナッツミルクをかければ完成です。



※一度に食べきれない場合はココナッツミルクとタピオカを必ず分けて保存してください。面倒だからと一緒にするとタピオカがココナッツミルクを全て吸って大いに悲惨な事態になります。

タピオカのもちもち感とココナッツのよい香りが、椰子の木陰で一休みするような涼やかな気分をもたらします。