

CURRY S ハニーバターチキンカレー (8皿分)

材料

【キットに含まれるもの】

- A袋 (クリーム用)
- B袋 (フーケガルニ)
- C袋 (調味スパイス)

生姜とニンニクはこれくらい!



【用意いただく食材】

- 鶏もも肉 500g
- ホールトマト 2缶 (800g)
- バター 40g
- 生姜 約80g
※チューブの場合大きさ1,5
- ニンニク 6カケ (60g)
※チューブの場合大きさ1
- ハチミツ 大きさ3 (約50g)
- 食用油 大きさ4

ステップ

1

生姜とニンニクをすりおろし、
また、鶏もも肉を大きめの一口大に切っておきます。

2

鍋に食用油を入れて、つづいて“B袋”の中身を入れ、
弱火で加熱します。(2~3分程度) ※小さな泡が出てきます。

泡が出てきます



3

続いて、①ですりおろした生姜とニンニクを
②の鍋に入れて良くかき混ぜて、香りを出します。

4

①でできた鶏もも肉を鍋に加えて、
弱めの中火で炒めて火を通します。(5~7分程度)

5

鍋にホールトマトを加え、続いて“C袋”の中身を入れて
良く混ぜ、鍋に蓋をして弱火で加熱します。(7分程度)

良く混ぜます!!



6

“A”袋の中身を200CCのお湯で溶かし、バター、ハチミツと
共に鍋に入れて良く混ぜ、蓋をして弱火で加熱。(5分)
⇒とろみが出てくるので火を止め、再度かき混ぜて完成です。

7

気になる場合は、唐辛子、シナモン、クローブ、ローレルが
入らないようにお皿に盛りつけて
ください。



CURRY
S
BRAND

SPICE UP YOUR LIFE

<http://currysss.com>

