

CURRY S チキンカレー (8皿分)

材料

【キットに含まれるもの】

- A袋 (鶏肉の下味用)
- B袋 (ルーケガリニ)
- C袋 (調味スパイス)

【用意いただく食材】

- 鶏もも肉 400g あるいは 鶏手羽元16本
- 玉ねぎ 中サイズ2個
- トマト 中サイズ4個
- 生姜 約80g (右写真参照)
- ニンニク 8カケ
- 食用油 大さじ3

生姜とニンニクはこれくらい



×2セット

つくりかた (時間目安:40~50分)

ステップ1

生姜とニンニクをすりおろして、

A袋の中身と共にボウルに入れて、
200mlのお湯で溶かしてください。

2

"1" に鶏もも肉(または鶏手羽元)を
漬け込み、ラップをして冷蔵庫に
入れてください。 ※20分以上。
その間に"3" 以降を進めてください。

3

トマトと
玉ねぎをみじん
切りにしてください。

4

鍋に食用油を入れて

B袋の中身を
入れて、弱火
で3~4分ほど
加熱します。



こんな感じ→

※小さな泡が出てきます。

5

"4" にみじん切りした
玉ねぎを加えて、弱めの中火で
キツネ色になるまで
炒めてください。
※目安は10分です。



これぐらい→

ステップ6

"4" にみじん切りした
トマトを加えて、
鍋に蓋をして弱火で
10分ほど加熱。
その後、蓋をあけて
トマトを崩してください。

7

冷蔵庫から"2"を出して

C袋の中身と共に
鍋に入れて混ぜ、
蓋をして弱火で15分ほど
加熱してください。
ソースにとろみが
出てきたらできあがりです。



CURRY
S
BRAND

SPICE UP YOUR LIFE

<http://currysss.com>