

CURRY S ハーブとチキンのカレー (4皿分)

材料

【キットに含まれるもの】

- A袋 (鶏肉の下味用)
- B袋 (ブーケガルニ)
- C袋 (調味スパイス)
- D袋 (仕上げのハーブ)

【用意いただく食材】

- 鶏もも肉 250g
- 玉ねぎ 中サイズ1個
- トマト 中サイズ2個
- 食用油 大さじ1.5

つくりかた (時間目安:40~50分)

ステップ **1**
A袋の中身をボウルに入れて、120mlのお湯で溶かしてください。

2
"1" に鶏もも肉を漬け込み、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7~8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10~15分ほど加熱してください。

8
とろみが出てくきたら火を止めて、"7"の鍋にD袋の中身を入れ、軽く混ぜて出来上がりです。



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
PLATINUM

SPICE UP YOUR LIFE

<http://currysss.com>