

# CURRY S ハーブとチキンのカレー (6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 350g
- 玉ねぎ 小サイズ2個、又は中サイズ1.5個
- トマト 中サイズ3個
- 食用油 大さじ2.5

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、180ml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。

CURRY

S

PLATINUM



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。

SPICE UP YOUR LIFE

<http://currysss.com>