

CURRY S ハーブとチキンのカレー（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（フーケガルニ）
 - 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 500g
 - 玉ねぎ 中サイズ2個
 - トマト 中サイズ4個
 - 食用油 大さじ2

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、240ml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。



※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。



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>