



## 本格的！スパイシーバターチキンカレー



### 材 料

〔材料 2人分〕

鶏もも肉 20g×6個

下味(プレーンヨーグルト大さじ2と2/3、クミンパウダー小さじ1/4、コリアンダーパウダー小さじ1/4、カレー粉小さじ1/4)

小麦粉大さじ2強、バター10g、にんにく(みじん切り)4g

A:クミンパウダー小さじ3/4、コリアンダーパウダー小さじ3/4、チリペッパー少々、玉葱(みじん切り)中サイズ1/2個

B:水1カップ(200ml)、トマト缶1/2缶(200g)、ケチャップ小さじ2強、粉チーズ小さじ2、砂糖小さじ1弱、コンソメ4g

牛乳80ml、カレールー1かけら、バター10g、生クリーム小さじ2

### 作 り 方

1. 一口大の鶏もも肉を下味に漬け込む
2. 小麦粉をまぶし、バターで焼き色が付くまで焼いたら取り出す。
3. 同じ鍋でニンニクを炒め、Aを加えさらに炒める。
4. 鶏肉を鍋に戻し、Bを加えて煮込む
5. 10分ほど煮たら、牛乳、カレールーを加えさらに10分ほど煮込む
6. 火を止めて、バターを加え溶かす。
7. 器に盛り付けて生クリームをかけて仕上げる。

point

辛みがもっと欲しい方は、チリペッパーの量を調整してください。