



写真はイメージです。

コクがあっておいしいバターチキンカレーが簡単に作れます！

バターチキンカレー

材 料 (4人分)

ハウスこくまろカレー<中辛>140g…2片 (35g)
鶏むね肉……………200g
玉ねぎ……………中1/2個 (100g)
トマトジュース……………190ml
生クリーム……………100ml
水……………200ml
バター……………20g
しょうゆ……………小さじ1 (6g)
A [ヨーグルト(加糖)……………80g
トマトケチャップ……………大さじ2 (30g)

作 り 方

1. 鶏肉はひと口大のそぎ切りにし、Aに漬ける。玉ねぎはせん切りにする。
2. フライパンにバターを熱し、
1の玉ねぎを加えて中火で薄い茶色になるまで炒める。
3. 1の鶏肉を漬け汁ごと加えて、中火で約2分混ぜながら煮込む。
鶏肉が白っぽくなってきたらトマトジュースと水を加えて約5分煮込む。
4. いったん火を止め、ルーを割り入れて溶かし、
再び弱火で時々かき混ぜながら約3分煮込む。
5. 生クリームとしょうゆを加えてひと煮立ちさせる。