

バターチキンカレー



調理時間

30分

かき混ぜ
ウイング

1. ボウルもしくはフリーザーバックに一口大に切った鶏もも肉を入れ、Aの調味料を揉み込み、冷蔵庫で半日漬け込む
2. 鍋に1.の鶏肉を漬けた調味液ごと全て入れ、生クリーム（もしくは牛乳）以外の全ての材料・調味料を入れる
3. かき混ぜウイングを取り付け、「カレーモード」25分でスタート
4. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、生クリーム（もしくは牛乳）を加え軽くかき混ぜる
5. 蓋を閉め、「手動モード」5分・60℃で再スタート

《材料》 3~4人分

・鶏もも肉（一口大に切る）	400 g
A（ ・プレーンヨーグルト ・しょうが（すりおろし） ・にんにく（すりおろし） ・カレールウ（粉末） ・塩	200 g 小さじ 2 小さじ 2 2 皿分 少々
・玉ねぎ（みじん切り）	中 1 個
・バター	40 g
・トマト缶（カット）	1 缶 (400 g)
・カレールウ（粉末）	2 皿分
・顆粒コンソメ	小さじ 2
・砂糖	大さじ 1
・はちみつ	大さじ 1
・生クリーム（もしくは牛乳）	150ml