

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# おいバターで仕上げる こくまるバターチキンカレー

調理時間

25分

1皿分

348kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



玉ねぎ

+

使ったのはコレ!



ハウス こくまる  
バターチキンカレー〈甘口〉

# おいバターで仕上げるこくまるバターチキンカレー

## 材料/4皿分

ハウス こくまるバターチキンカレー  
〈甘口〉……………1/2箱(74g)  
鶏肉(もも)……………400g  
あらびきブラックペパー……………少々  
プレーンヨーグルト(無糖)……………100ml  
トマトケチャップ……………大さじ1  
玉ねぎ……………中1/2個(100g)  
サラダ油……………大さじ1  
水……………150ml  
牛乳……………150ml  
バター……………15g

## 作り方

- ①鶏肉は大きめの一口大に切り、ポリ袋に入れ、あらびきブラックペパー、プレーンヨーグルト、トマトケチャップを入れてよくもみ30分漬け込む。玉ねぎは薄切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の玉ねぎを入れ、すき通るまでよく炒める。
- ③①の鶏肉を漬け込んだ液ごと加えて火が通るまでよく炒める。
- ④水を入れて沸騰したらあくを取り、時々混ぜながら弱火～中火で約5分煮込む。
- ⑤いったん火を止め、「ハウス こくまるバターチキンカレー〈甘口〉」を割り入れて溶かし、牛乳を入れてよくかき混ぜ、再び弱火で時々かき混ぜながら約5分煮込む。火を止めてからバターを加えて混ぜ余熱でバターを溶かす。