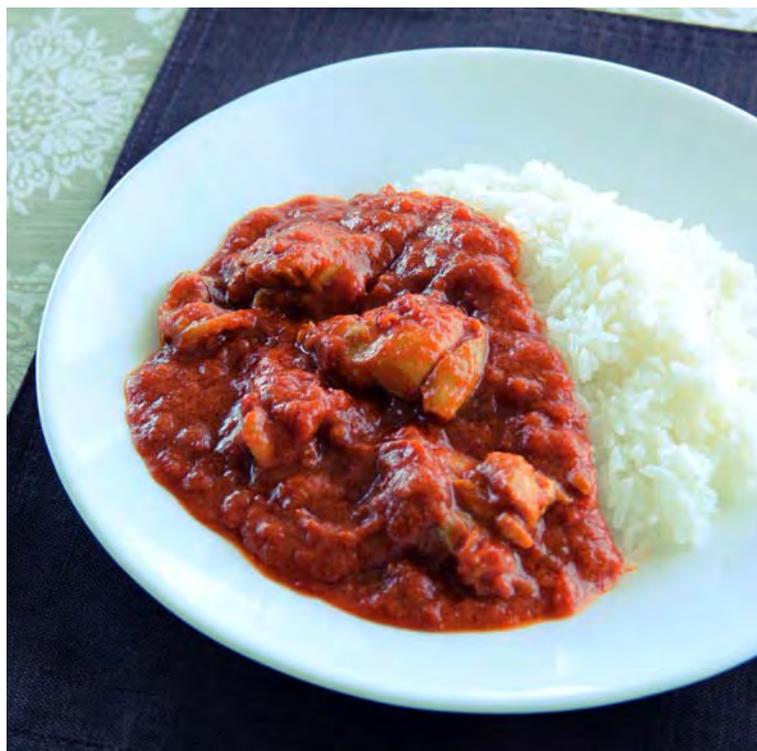


トマトチキンカレー

使用商品 冷凍ストック名人 タンドリーチキンの素



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

「冷凍ストック名人 タンドリーチキンの素」を使えば、トマト缶と合わせるだけで、チキンカレーが出来上がり。トマトの酸味とコクが心地よい、本格的な1品です。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(一口大)	300g		
タンドリーチキンの素	1袋		
カットトマト(缶)	400g		
バター	30g		
ご飯	2人分		

作り方

- 『タンドリーチキンの素』の袋に鶏もも肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく(鶏もも肉は厚さを薄く均一にしておくとお火が通りやすくなる)。
- ①フライパンにバターを熱し、カットトマトを加えて弱火で6分程度煮詰める。
- ②①に冷凍した鶏肉を加えて蓋をし、煮立ったら弱火にして時々混ぜながら15分程度煮込む。
- ③器にご飯を盛りつけ、②をかけて出来上がり。