

「福耳」のグリーンカレー

トウガラシのレンビ



「福耳」のグリーンペーストを使った本格派カレー!
辛さも旨みもお好みで!

材料 (2人分)

トウガラシ「福耳」グリーンペースト…大さじ4
鶏むね肉 …… 1/2 枚
油 …… 大さじ1
水 …… 100cc
ココナッツミルク…… 150cc
生クリーム …… 大さじ2
カレー粉 …… 小さじ1
塩 …… 少々

下ごしらえ

鶏むね肉は、一口大に切り分けておきます。

作り方

- ① 鍋に油を入れて火にかけて鶏むね肉を炒めます。色が変わってきたらグリーンペーストとカレー粉を加えて香りを出します。
- ② 水とココナッツミルクを加えて10分程煮込み、生クリームを加えて、味をみて塩で味を調えます。

ポイント

- グリーンペースト大さじ4で中辛程度です。
- ご飯やナン、パンなどでどうぞ!