

チキンカレー

材 料

骨付き鶏肉……………600g
タマネギ……………3個
ジャガイモ……………中8個
トウモロコシ……………2本
ローリエ……………1枚
ニンニク……………2片
カレールー……………1箱
水適量

作り方

1. ダッチオーブンを熱し、鶏肉・スライスしたタマネギ・ローリエ・ニンニクを入れ、15分間蒸し煮する。
2. ジャガイモを加えさらに15分蒸し煮する。
3. 水を加え、沸騰したら浮いた油を取り、四ツ切りしたトウモロコシを加える。
4. 一旦火を止め、カレールーを溶かし、さらに煮込む。