

A close-up photograph of a plate of spicy chicken curry. The curry is a rich, reddish-brown color and is served over a mound of white rice. The plate has a blue floral pattern. In the background, another plate with a similar dish is visible but out of focus. The text "Spicy Chicken Curry Menu" is overlaid in a white, cursive font.

# Spicy Chicken Curry Menu

Yoko Furukawa Recipes



チキンカレー（スパイスを調合してカレー粉）

# チキンカレー

(スパイスを調合したカレー粉)

材 料	作 り 方
(5~6人分)	
<u>カレー粉</u>	1. カレー粉を調合する。混ぜ合わせる。 ベリーフはちぎる。 辛味は、カイエンペッパーを好みの量 加える。
カルダモン 1t	2. 鶏手羽元に塩、こしょうをすり込む。
ターメリック 1t	3. にんにく、生姜、玉葱は、みじん切りにする。
クミンシード 1t	4. セロリ、人参は、すりおろす。
クローブ 1/5t	5. 厚手の鍋にオリーブオイル、にんにく、生姜を入れ、火にかける。
シモンステック 1/2本	6. 香りがたったら玉葱、人参、セロリ、バターを加え、炒める。
コリアンダー 1/5t	ペースト状になるまで、じっくり炒める。
ガラムマサラ 2t	時々フタをし、少しの間加熱、フタを取って炒める。
ブラックペッパー 1/5t	この作業を繰り返す。(30分前後)
ナツメグ 1/5t	7. 調合したカレー粉を加え、炒める。
ベリーフ 1枚	8. トマト水煮、水、ブイヨンを入れる。
カレー粉 2T	9. フライパンで、鶏肉をこんがり焼き、 白ワイン適量をふり入れる。
(カイエンペッパー 好みの辛味)	10. 鍋に(9)を移し入れる。
鶏手羽元 600g	11. ヨーグルトに煮汁を少量入れてよく溶きのぼし (10)に加える。
塩、こしょう 少々	12. 塩、ハチミツ、ソースを加え、煮る。
白ワイン 適量	
にんにく(正味) 15g	
生姜(正味) 15g	
玉葱 600g	
セロリ 50g	
人参(正味) 30g	
オリーブオイル 3T	
バター(無塩) 2T	
ブイヨン(ステック) 2 1/2本	
プレーンヨーグルト 60g	
トマト水煮 300g	
水 500ml	
塩 1 1/2t~2t	
ハチミツ 1t強	
中濃ソース 1t	