



「バターチキンカレー」

2人分



材料

- 鶏肉・・・200g(一口大に切る)
- バター・・・30g
- 水・・・180cc
- トマトピューレ・・・80g
- 鳥取カレーの素<黄>・・・60g**
- 牛乳・・・100cc

作り方

1. フライパンにバターを熱し、鶏肉を炒める。
2. 水とトマトピューレを加え、沸騰したらふたをして弱火で5分煮る。
3. 火を止めて鳥取カレーの素<黄>を加え、弱火でとろみがつくまで混ぜながら煮る。
4. 少しずつ牛乳を加え、ひと煮立ちさせる。