レッドカレー



調理時間	40分
カロリー	605kcal

材料	(4人分)
鶏モモ肉	400ｇ
たけのこ	50ｇ
ふくろたけ（缶入り）	12個
ニンニク	1片
生姜	1片
赤ピーマン	1個
ナス	1/2本
ピーマン	1個
(A)	
レッドカレーペースト	15ｇ
コンソメスープ	50ml
ココナッツミルク	200ml
ナンプラー	10ml
砂糖	少々
バイマクルー	2枚
（こぶみかんの葉）	
レモングラス	1本
ご飯	4人分
アーモンドダイス	少々

作り方

1. 鶏モモ肉は一口大に切り、たけのこは薄切り、ふくろたけは2つに切る。ニンニク、生姜はみじんに切りにする。赤ピーマン、ナス、ピーマンは乱切りにする。
2. ボウルに(A)を入れて良く混ぜる。
3. ココットダッチオーブンに(1)、(2)とバイマクルーとレモングラスを斜めぶつ切りにして入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。
5. 器にご飯を盛りつけ、(4)をかける。アーモンドダイスを散らし、いただく。