レッドカレー



調理時間 40分

材料 (4人分)

鶏モモ肉	400ｇ
たけのこ	50ｇ
しいたけ	4枚
ニンニク	1片（5g）
生姜	1片（5g）
赤パプリカ	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	小さじ1
バイマクルー（こぶみかんの葉）	2枚
レモングラス（ドライなら1ｇ）	1本
ご飯	4人分
アーモンドダイス	適宜

作り方

1. 鶏モモ肉は一口大に切り、たけのこは薄切り、しいたけは4つに切る。ニンニク、生姜はみじんに切りにする。赤パプリカ、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。