

レッドカレー



調理時間 40分

材料 (4人分)

鶏モモ肉	400 g
たけのこ	50 g
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	15 g
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。