骨付きチキンのスープカレー



調理時間	40分
カロリー	536kcal

材料	(3～4人分)
鶏肉（手羽元）	4～5本
玉ねぎ	1個
しめじ	1株
にんにく	1片
しょうが	1片
(A)	
トマトピューレ	100g
カレーパウダー	大さじ3
鶏がらスープの素	大さじ1
塩	小さじ1
水	400ml
バジルの葉	適量

作り方

1. 手羽元は骨に沿って切り込みを入れる。玉ねぎは粗みじん切りにする。しめじは小房に分ける。
2. ダッチオーブンに(A)を混ぜる。にんにく、しょうがをすりおろして混ぜ、(1)を加える。
3. ふたをして「ダッチオーブン・タイマー設定30分」にセットし、加熱する。
4. 仕上げにちぎったバジルの葉を散らす。

トマトベースのさらさらスープカレー。骨付きチキンをそのまま加えて加熱することで、うま辛だしを引き出します。