

定番人気の若鶏立田揚げが女性に大人気カレーに大変身レシピ

バターチキンカレー

Butter Chicken Curry

おすすめ
レシピ!
VOL. 02

バターチキンブーム到来!

バターチキンとは元々インドで親しまれてきた料理です。
バターや生クリームを贅沢に使用しているので、コクがあり、辛みを抑えています。
辛さやスパイスのイメージが強いインドカレーですが、バターチキンは口当たりが優しいのが特徴です。また、2011年にブームが到来して以来、マイルドで食べやすい味から、子供からお年寄りまで幅広い層に支持を受け、大人気に!!

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会 公認
パンコーディネーター 小林 智慧子さん



使用したのはこの商品

若鶏立田揚げ R1kg

生にんにくとしょうがで味付けしているので、とにかくパン負けしない味!
原材サイズ30~35gと大きく、食べ応えがある!
冷凍のまま4分揚げ、解凍後なら2分と簡単オペレーション!



- 商品名: ケーオー産業(株) 若鶏立田揚げ R 1kg
- 形態: 4袋 × 4合
- 規格: 1kg/袋
- 添加物表示: 加工でん粉、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
- アレルギー物質: 小麦、卵、大豆、鶏

レシピ詳細は裏面で! ▶

甘くてクリーミーな味わいが女性に大人気！ 素材の味が濃厚な「バターチキンカレー」

女性に大人気!!のバターチキンとは？

ヨーグルト

バターチキンカレーはヨーグルトと香辛料を漬け込んだ鶏肉を焼く、タンドリーチキンを作る際、余ったソースにトマトやバターなどを加えて作ったのが始まりとされています。

”家カレー”として需要も高く、普段のカレーのように玉ねぎをあやめ色に焼いたり、長時間煮込む必要もなく、比較的料理に手間がかからないため、「時短メニュー」として注目されています。

ここ数年の大ブームによりインドカレーの中でも断トツ人気のバターチキンカレー！

にんにくと生姜のパンチのある若鶏立田揚げにトマトの酸味の効いたマイルドなバターチキンがよく合い、女性でも頬張って食べたいサンドです！



レシピ詳細

※立田揚げ10個当たりの材料で表記してあります。

材

料

- 炒めたまねぎ 50g
- カレーP 2g (小1)
- ニンニク 1/2片(小1/2)
- トマトペースト 36g
- ブイヨン 1袋(5g)
- ★バター 20g
- ★薄力粉 6g
- ★を練り混ぜる
- と★と水50mlを合わせて煮詰める。
- 生クリーム 16g
- ※生クリームは仕上げに加える

作
り
方

- 1 室温のバターと薄力粉を練り混ぜ、ルーのもとを作る。
- 2 生クリーム以外の材料と1.を鍋に入れ、かき混ぜながら火を通す。
- 3 とろみがついたら仕上げに生クリームをいれて、立田揚げとからめる。
- 4 コッペパンにバターを塗り、千切りキャベツを挟み、バターチキンをのせて、パセリを散らす。



日本パンコーディネーター協会

一般社団法人日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

■Facebook @pancoordinator ■twitter @pan_coordinator