



맵지 않은 모짜렐라치즈 카레

● 4인분

재료

재료명	분량(g·cc)		
모짜렐라치즈	150g	다진 마늘	10g
닭다리살(한 입 크기)	300g	다진 생강	5g
A)플레인 요거트	2큰술	홀토마토	250g
A)소금	2꼬집	분말 향신료 ※오른쪽 참조	
A)간마늘	10g	"큐민 가루 2작은술, 고수 가루 2작은술"	
버터	20g	파프리카 가루 1작은술, 강황가루 1/2작은술"	
다진 양파	130g		
		B)물	200cc
		B)콘소메 과립	1작은술
		B)소금	1/2작은술

만드는 방법

- 1 A)를 3시간 이상 (가능하면 하룻밤) 주물러둔다.
- 2 후라이팬에 버터, 마늘, 생강을 넣고 달군 후, 버터가 녹으면 양파를 넣고 중불~강불에서 10분 정도 볶는다. ※중간중간 물 2큰술 정도를 몇 번씩 넣어가며 끈끈해질 때까지 볶는다.
- 3 홀토마토를 으개면서 넣고 수분을 날린다.
- 4 약불로 낮춰 분말 향신료를 넣고 타지 않도록 주의하며 2분 정도 잘 볶다가 닭다리살을 섞어주면서 볶는다. B)를 넣고 끓어오르면 약불로 줄이고 10분 정도 끓인다. 간을 보고, 필요하면 소금(분량 외)으로 간을 맞춘다.
- 5 접시에 카레를 담고 모짜렐라 치즈를 손으로 찢어 넣는다. (사진은 그릇 안에 가볍게 버무린 후의 사진입니다. 형태가 무너지기 쉬우므로 큼직하게 나누어 올려 손님이 드실 때 섞어 드시게 해도 좋습니다.)