



Cà ri phô mai mozzarella không cay

● Phần cho 4 người

Nguyên liệu

Tên nguyên liệu

Số lượng (g · cc)

Phô mai mozzarella	150g	Tỏi băm nhỏ	10g
Thịt đùi gà (cắt vừa đủ 1 lần cắn)	300g	Gừng (Băm nhỏ)	5g
A)Sữa chua trắng nguyên chất	2 muỗng canh	Cà chua nguyên quả xay nhuyễn	250g
A)Muối	Hai nhúm nhỏ	Các loại bột gia vị※Xem bên phải	
A)Tỏi nghiền	10g	2 thìa nhỏ bột thì lạt, 2 thìa bột rau mùi,	
Bơ	20g	1 thìa bột ớt, 1/2 thìa bột nghệ	
Hành tây (Băm nhỏ)	130g	B)Nước	200cc
		B)Hạt nêm	1 muỗng nhỏ
		B)Muối	1/2 muỗng nhỏ

Cách làm

- 1) Massage và ướp gia vị A) cho thịt gà trên 3 tiếng, ướp qua đêm nếu có thời gian.
- 2) Làm nóng chảo, cho bơ, tỏi, gừng vào. Khi bơ tan chảy, cho hành tây băm nhỏ vào đảo trên lửa vừa trong khoảng 10 phút. *Trong khi xào hành, thêm lần lượt 2 thìa nước vào nhiều lần cách nhau rồi xào cho đến khi hỗn hợp sệt lại.
- 3) Thêm cà chua nghiền vào và đảo cho bay hơi nước đi.
- 4) Hạ lửa nhỏ, cho thêm bột gia vị vào đảo đều khoảng 2 phút, chú ý tránh để bị cháy. Đảo đều để đùi gà ngấm đều gia vị. Thêm gia vị B) vào đến khi sôi lên, sau đó giảm nhiệt xuống đun nhỏ lửa khoảng 10 phút. Ném thử và điều chỉnh lượng muối tùy khẩu vị.
- 5) Đặt cà ri ra đĩa, cho phô mai mozzarella lên trên (Trộn đều trước khi ăn)

