



# 不辣的马苏里拉奶酪咖喱

◎ 4人份

## 材料

材料	份量		
马苏里拉奶酪	150克	姜 (切碎)	5克
鸡腿肉 (一口大小)	300克	整颗西红柿	250克
【A】原味酸奶	2大匙	香料粉※请参照右方	
【A】盐	2小撮	"2小匙孜然粉、2小匙香菜粉、	
【A】蒜蓉	10克	1小匙辣椒粉、1/2小匙姜黄粉"	
黄油	20克		
洋葱 (切碎)	130克	【B】水	200毫升
蒜头 (切碎)	10克	【B】鸡汤粉	1小匙
		【B】盐	1/2小匙

## 制作方法

- 1 把【A】加到鸡腿肉上抓匀，并放置至少3小时 (可以的话放置一整晚)
- 2 把黄油、蒜头和姜放到平底锅加热，待黄油融化后，加入洋葱，以中至大火炒约10分钟 ※ 过程中分几次加入约2大匙水，并把材料炒至粘稠
- 3 把整颗西红柿压碎，并加到平底锅，让西红柿里的水分蒸发
- 4 把火调至小火，加入香料粉炒约2分钟 (注意不要烧焦)，边炒边加入鸡腿肉；加入【B】，煮沸后把火调至小火，并煮约10分钟；尝一口，并按需要加入盐 (并不包括在材料表里) 调味
- 5 把咖喱倒进盘里，再用手把马苏里拉奶酪撕碎，并撒在咖喱上即可 (照片中的事我们稍微搅拌过后的咖喱；由于奶酪的外形较容易变样，建议可把奶酪撕成较大的大小，或让顾客在享用前先搅拌一下)

