



不辣的莫札瑞拉起司咖哩

◎ 4人份

材料

材料	份量		
莫札瑞拉起司	150克	薑 (切碎)	5克
雞腿肉 (一口大小)	300克	整顆番茄	250克
【A】原味優格	2大匙	香料粉※請參照右方	
【A】鹽巴	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小匙薑黃粉"	
奶油	20克		
洋蔥 (切碎)	130克	【B】水	200毫升
蒜頭 (切碎)	10克	【B】雞湯粉	1小匙
		【B】鹽巴	1/2小匙

制作方法

- 1 把【A】加到雞腿肉上抓勻，並放置至少3小時 (可以的話放置一整晚)
- 2 把奶油、蒜頭和薑放到平底鍋加熱，待奶油融化後，加入洋蔥，以中至大火炒約10分鐘 ※ 過程中分幾次加入約2大匙水，並把材料炒至黏稠
- 3 把整顆番茄壓碎，並加到平底鍋，讓番茄裡的水分蒸發
- 4 將火調至小火，加入香料粉炒約2分鐘 (注意不要燒焦)，邊炒邊加入雞腿肉；加入【B】，煮沸後將火調至小火，並煮約10分鐘；嚐一口，並按需要加入鹽巴 (並不包括在材料表裡) 調味
- 5 把咖哩倒進盤裡，用手把莫札瑞拉起司撕碎，並灑在咖哩上即可 (照片中的是我們稍微攪拌過後的咖哩；由於起司的外型較容易變樣，建議可把起司撕成較大的大小，或讓顧客在享用前先攪拌一下)

