



タンドリーチキンとリガトーニ

みんなだいすき、カレー風味 インドとイタリアの融合?インドの人口を考えるとイタリアまけちゃうでしょう?
いやいや存在感ありますよー

使用商品

#17 リガトーニ

(2人分)

- ・リガトーニ....140g
- ・鶏も肉(一口大に切る)...200g
- ・じゃがいも中(串切り)...1個

Aしょうが・にんにく...適量

Aカレー粉.....10g

材 Aヨーグルト...100g

料 A塩、こしょう....適量

(1) 鶏も肉を一口サイズに切り塩こしょうをし、Aの調味料をビニール袋にいれ1時間ほど冷蔵庫で漬ける(一晩おいてもOK)

② フライパンに①の調味料をこそげおとし、フライパンで両面3分ほど焼き火を入れる。

(3) じゃがいもは一口サイズにきり電子レンジで600W 5分加熱する

(4) リガトーニは表記の通りゆでる

手 (5) (2)のフライパンにバター、リガトーニ、じゃがいも、調味料の残りを加えよく絡ませる

順 (6) 器に盛りつけ完成