

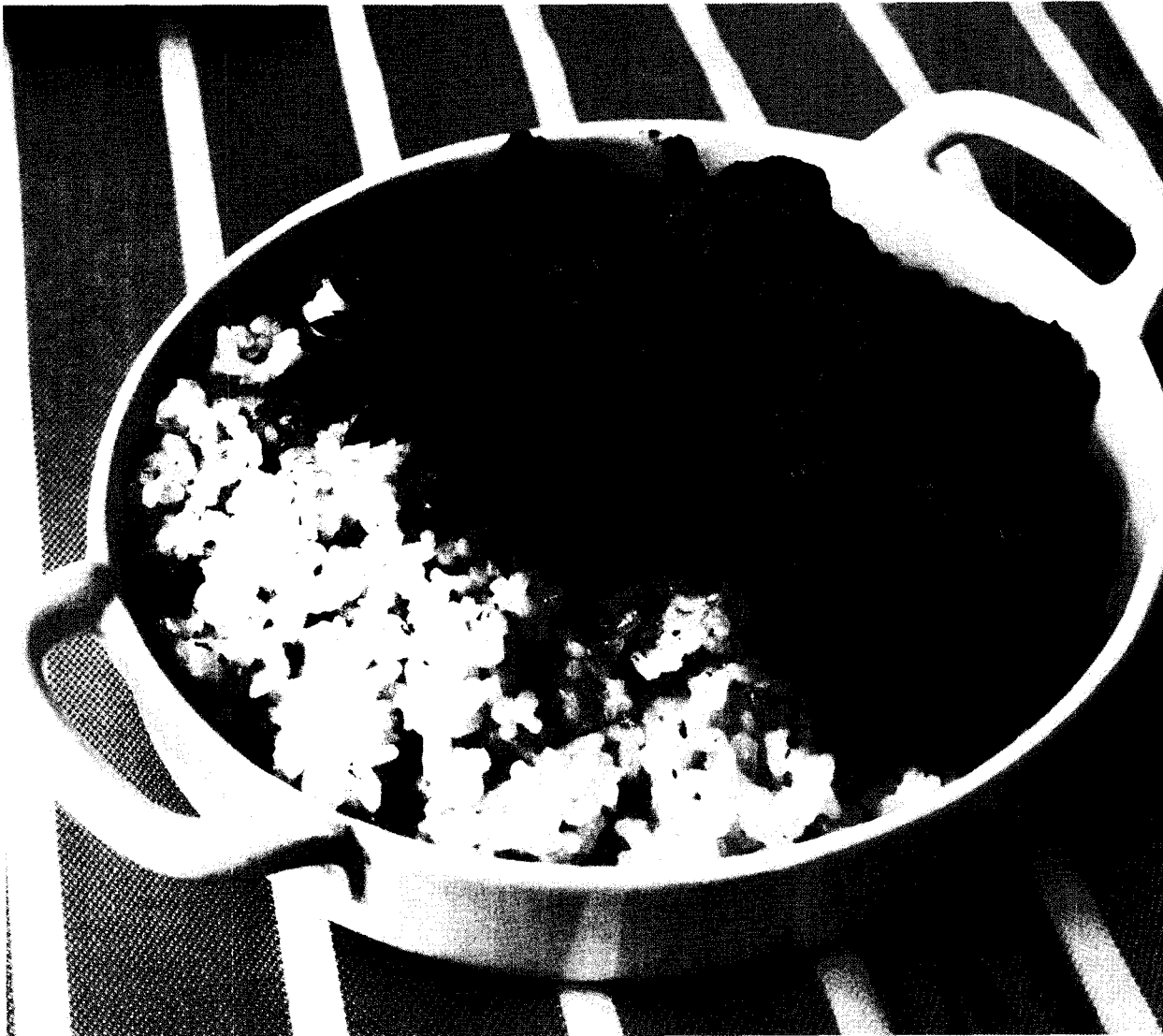
Cooking

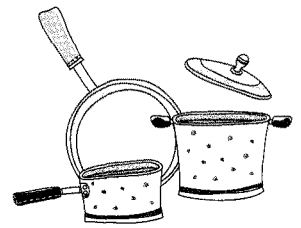
Hyun's Cooking Class

인도식 닭고기 커리



현성남 생활요리전문가
플러스현쿡






재료

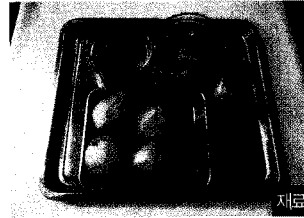
닭고기 500g, 감자 2개, 양파 2개, 당근 1/2개, 샐러리, 순카레가루 5~6큰술, 다진 마늘 1큰술, 고춧가루 1큰술, 소금, 올리브유, 물 1컵

닭밀간

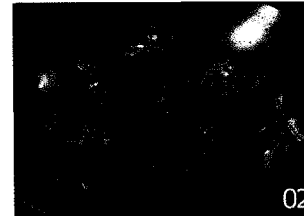
마늘, 후추, 소금, 생강즙 1큰술

만들기

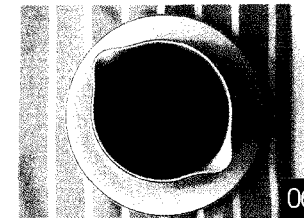
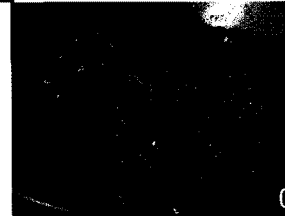
- 1 양파와 샐러리를 올리브유 2큰술에 볶는다.
- 2 양파가 투명해지면 닭고기와 고춧가루, 다진 마늘, 소금, 후추를 넣고 닭고기 표면이 하얗게 변할 때까지 볶는다.
- 3 ②에 감자와 당근을 넣고 중불에서 볶는다.
- 4 불을 약하게 낮추고 뚜껑을 덮어둔다. 한번씩 뒤집어서 볶아준다.
- 5 충분히 다 익으면 카레가루를 골고루 뿌리고 물 1컵을 넣는다.
- 6 마지막으로 소금으로 간을 맞춘다. 



재료



02



06



- 물을 붓지 않고 만드는 저수분 치킨카레
- 밥 위에 얹어 먹어도 좋지만 맥주 안주로도 좋다.
- 난이나 토마이에 써서 먹어도 맛있다.
- 원두콩이나 브로콜리를 마지막에 넣어 색감을 살려도 좋다.