



## 本場インドの味 クリーミーコルマ



### 材料（5人分）

材料名	数量
カレーフレーク	100g
ココナツミルクパウダー	50g
水	550ml
お好みの具材（チキンやエビ等）	適量
カット野菜 （アスパラやブロッコリー等）	適量

### 作り方

【1】 鍋に水を沸騰させ、野菜と鶏肉を煮込む。

point !

※おすすめは アスパラ・鶏もも肉

【2】 カレーフレークを溶かし入れ、溶けきったら、ひと煮立ちさせ火を止める。

point !

※強火ではなく、弱火で激しく沸騰しないようにしてください。

【3】 熱いうちにココナツミルクパウダーを加え、まんべんなくかき混ぜて、完成です。

point !

※煮立たせると、分離してダマになりやすいのでご注意！

