



## チーズとろーり カレーチーズチキン



### 材料 (4人分)

材料名	数量
鶏肉	400g
片栗粉	適量
ボンカレーゴールド (甘口)	1袋
トマトケチャップ	大さじ2
ピザ用チーズ	80g
オリーブオイル	大さじ2
乾燥パセリ	お好みで

### 作り方

- 【1】 鶏肉はひと口大に切り、片栗粉をまぶす。
- 【2】 ボウルにボンカレーゴールド 甘口 とトマトケチャップを混ぜる。
- 【3】 フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で両面がこんがりするまで鶏肉を焼く。
- 【4】 【2】 を入れ、煮絡める。
- 【5】 仕上げにピザ用チーズを入れて絡めたら出来上がり！  
お好みで乾燥パセリを散らします。

