

出島じゃがいものココナッツカレー

<材料> 2～3人分

玉葱	M 1個
鶏もも肉	250g (小さめ1枚)
じゃがいも	250g (中2個)
オイル	大さじ1・5
にんにく・生姜	小指先程度
シナモンスティック	1/2本
ローリエ	1枚
がラムマサラ	7g (大さじ1.5)
チキンブイヨン	大さじ1/2
ウスターソース	大さじ1
こい口しょうゆ	大さじ1/2
水 (じゃがいもを茹でたお湯使用)	
ココナッツミルク	1/2カップ
塩	少々

60minutes フォカッチャちやっちやっちやっ

<材料> 直径8cm4枚

●強力粉	150g
●塩	3g
●砂糖	5g
●ドライイースト	3g
●ぬるま湯	95g～

バター 5g

オリーブオイル (塗る用)

ボウルに●を入れ箸混ぜ→手ゴネ・バター混ぜ込み→台でニーディング5分→分割・丸め
→ベンチタイム5分→整形→発酵35℃ 25～30分
オーブン予熱180℃～190℃→穴あけ (指粉+楊枝) オリーブオイル塗り→
焼き13～15分