

SPICE MAGIC®

モンベル直営カレーショップ「スパイスマジック®」のレシピをもとに
秘伝の各種スパイスをブレンドしたカリーキットです。
お好みの肉や野菜を加えて、フィールドで手軽に
本物のフレッシュカリー※がお楽しみいただけます。

※フレッシュカリーとは短時間で作り上げるインド家庭料理タイプのカリーの呼び名です。

スパイスマジック® チキンカリーレシピ (6皿分)

スパイスマジック®カリーキット

(本製品に含まれるもの)

ホールスパイス

●クミン ●コリアンダー ●フェンネル ●鷹の爪

パウダースパイス

(大袋) ●カイエンペッパー ●パプリカ ●塩
●ターメリック ●クミン ●コリアンダー
(小袋) ●ガラムマサラ ●メティ

- ①ボウルにヨーグルト・刻んだトマト・鶏肉・パウダースパイス(大袋)を入れ混ぜます。
- ②鍋にサラダ油と鷹の爪を入れ火にかけます。
- ③鷹の爪が赤黒くなったら、ホールスパイスを入れ、5秒後にニンクスライスを加えます。
- ④ニンクスライスがきつね色に色づいてきたら、玉ねぎを加え3分間炒めます。
- ⑤①と野菜を加え、5分間炒めます。
- ⑥水 800cc を入れ、沸騰したら中火にし7分間煮ます。
(煮あがる1分前に千切りの生姜を加えます)
- ⑦最後にパウダースパイス(小袋)を入れ出来上がりです。

材料 (6皿分)

鶏肉(骨なし胸肉)	450g
玉ねぎスライス(中1個)	220g
ニンクスライス(4片)	25g
トマト粗みじん切り(中1/2個)	80g
ヨーグルト	100g
水	800cc
サラダ油	120cc
生姜 千切り	10g
じゃがいも いちょう切り	適量
にんじん いちょう切り	適量
グリーンピース	適量

※具材は別途ご用意ください。

- 名称: カレースパイス(セット)
- 原産国: インド
- 原材料: クミン・コリアンダー・フェンネル・鷹の爪
・カイエンペッパー・パプリカ・塩
・ターメリック・ガラムマサラ・メティ
- 内容量: 34g
- 賞味期限: 別途記載
- 保存方法: 直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

●製造元: 社会福祉法人青葉仁会
奈良市仙ノ川町50番-1

●販売者: 株式会社 **モンベル**
本社 〒550-0013 大阪市西区新町2-2-2
Tel. 06-6531-3544
フリーコール: ☎0088-22-0031



44-222-1210

mont-bell

65555



カレーキット
スパイスマジック®

スパイスマジック®
カレーキット

SPICE MAGIC®