

## 起司咖哩雞



香氣十足、配飯配麵的好搭檔－咖哩，加入超濃起司調味粉不僅讓咖哩更加濃郁芬芳，也讓口味層次更加豐富，稱他白飯殺手也不為過。除了搭配飯食與麵食享用，亦可搭配麵包或做為麵包內餡也別有一番韻味喔！

## 材料

### 起司咖哩雞

雞胸肉 400g

紅蘿蔔 200g

馬鈴薯 150g

 焦糖洋蔥汁 100g

 咖哩粉 50g

 超濃起士調味粉 30g

奶油 20g

沙拉油 10g

水 2000cc

## 製程

### 起司咖哩雞

- 1.將雞肉與蔬菜切塊，約2cm，備用。
- 2.拌炒雞肉，先將雞肉單面煎到變色，在快速拌炒至兩面變色。關火後移到燉煮用的鍋中。
- 3.紅蘿蔔拌炒5分鐘，至表面出現光澤後就可以了，關火後移到燉煮用的鍋中。
- 4.將水、雞肉、紅蘿蔔、焦糖洋蔥汁煮至沸騰，再放入馬鈴薯。
- 5.食材都變軟後，放入咖哩粉、超濃起司粉、奶油，即完成。



## 誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)