

チキンオーバーライス

《材料》

・鶏もも肉	300g	角切り
・しおこしょう	少々	
・チリペッパー	小1/2	
・ガーリックパウダー	小1/2	
・クミンパウダー	小1	
・オリーブ油	大1	
・レモン汁	少々	
・ターメリックバターライス	適量	
・ヨーグルトソース	適量	
・チリソース	適量	
・パセリ	適量	



《作り方》

1. 鶏もも肉にしおこしょう、チリペッパー、ガーリックパウダー、クミンパウダー、オリーブ油、レモン汁で下味をつける
2. 波型HPに1を乗せてコンビ40%220℃8分～加熱する
3. 器にターメリックバターライス、2のチキンを乗せ、ヨーグルトソース、チリソースをかけてパセリを散らす

ターメリックバターライス

《材料》

・米	750g / 5合	洗って水気を切る
・水	900cc	
・ターメリック	4g	
・バター	30g	10gずつに切る

《作り方》

1. 65mmホテルパンに水気を切った米、水、ターメリックを入れて軽く混ぜ合わせる
2. 上からバターをのせて蓋をする（20mmホテルパンで代用可）
3. コンビ100%160℃30分加熱後、10分蒸らす

ニューヨークの屋台で大人気のメニューです。固くなりがちな鶏肉も、コンビモ
ードでふっくらジューシーに仕上がります。カフェプレートなどにおすすめ！