

バジルチキン (カレーのトッピングにおすすめ！)

《材料》

・バジル (生)	50 g	力を入れずに細かく切る
・鶏もも肉	500 g	食べやすい大きさに切る
・塩こしょう	少々	
・オリーブオイル	15 g	

《作り方》

1. ボウルに鶏もも肉、塩こしょう、1/2 量のバジル、オリーブオイルを入れて軽く和える
2. 波型ホテルパンに並べ、コンビ40%250℃8分で予熱完了後のスチコンで加熱する (鶏もも肉の大きさや厚さによって時間を調節する)
3. 加熱完了後のバジルチキン、残りのバジルをトマトカレーに加え、塩で味を調える