

ココナッツキーマカレー

量

40人前

材料

ホールスパイス

名称	量
クミン	35-50 ml

パウダースパイス

名称	量
ターメリック	5 tsp
チリ	5 tsp
ガラムマサラ	150 ml
コショウ	5 tsp

その他

名称	量
ショウガ	100 g
ニンニク	100 g
タマネギ	2 kg
ココナッツ	1 l
グリーンピース	1 l
鶏ミンチ	4 kg
トマト缶	2.5 缶
塩	50 ml
お湯	1 l

下準備

1. ニンニクとショウガは微塵切り
2. タマネギはスライス
 - 詳細は[こちら](#)で

手順

1. 油を熱してホールスパイスを入れる
2. ショウガ，ニンニクを入れて炒める
3. タマネギを投入して飴色になるまで炒める
4. **コショウ以外の**パウダースパイス，塩を入れる (弱火！)
5. トマトを入れて炒める
6. 肉を入れて炒める
7. ココナッツとグリーンピース入れて炒める
8. お湯を入れて煮る
9. コショウを入れる