

バターチキンカレーロール (1本 3人分)

材料

(株)丸本さんバターチキンカレー・・・1袋(180g)
ホットケーキミックス・・・150g
牛乳・・・100g
シュレッド(とろける)チーズ・・・30g
サラダ油・・・大さじ2ていど

- ① ボウルにバターチキンカレーを開け入れる
(ごろっと阿波尾鶏が入っているのも全部入れ、混ぜる)
- ②牛乳を混ぜる
- ③ホットケーキミックスを加え入れて あわだて器で ぐるぐる混ぜる
時間が有れば 15分位 そのまま生地を休ませておくと なおふんわり♪
- ④玉子焼き用のフライパンにサラダ油をペーパーでぬり広げて 弱火で予熱する
- ⑤生地をお玉に1杯分 流し広げる
- ⑥手前に 阿波尾鶏の肉を 配置
- ⑦チーズもたっぷり手前に配置
- ⑧生地にくくくくと小さな穴が開いてきたら手前からくるくると奥まで巻く
- ⑨フライパンにサラダ油をぬり広げて 生地をお玉に一杯分 流し広げる を 生地がなくなるまで繰り返す
- ⑩表面をこんがり焼いて 出来上がり(^^♪
- ⑪食べやすい大きさに切りわけて(6等分程度)

