マザーカレー
活用レシピ

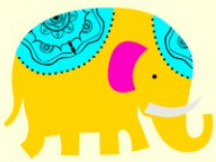
フォーユー流
簡単タンドリーチキン🍗

☆材料
鶏モモ肉　1枚
マザーソルト少々
マザーカレー小さじ1.5

☆作り方
①お肉にフォークで味が染み込むようにします
②マザーソルトとマザーカレーをお肉にかけて揉み込む
③フライパンにマザーオイルを入れて皮の面から中火で焼く
④皮に焼き色が付いたら裏返して10分ほど弱火で焼く

カレーポテトサラダ

☆材料

じゃがいも	2個	
にんじん	1/4本	
きゅうり	1/3本	
ハム	3枚	
マザーカレー	小さじ1	A
マヨネーズ	大さじ2	A
フォーユーの酢	小さじ2	A
マザーソルト	少々	A
マザーペッパー	少々	A

☆作り方
①茹でたじゃがいもを潰す
②いちょう切りして茹でたにんじんとハムと塩で軽く揉んだきゅうりを①に混ぜる
③①にAをいれて混ぜる