

チキンのタジン



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度低

原材料

● 原材料

- パッサータディボモドーロ（裏ごしトマト）トマト
ピューレ 350g 240 g
- キクイモ 150g
- ショウガ 20g
- ニンニク 2片
- スモークパプリカ 5g
- ウコン（ターメリック） 10g
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- しし唐辛子 40g
- 塩 適量
- 玉ねぎ 40g
- 生のコリアンダー 数枚
- 鶏肉 600g
- 黒オリーブ 50g
- 黒キャベツ 40g

このレシピに使用された材料：



下準備

1. 鶏肉を適当な大きさに切り、タジン鍋に入れて強火できつね色に焼く。
2. 次に、玉ねぎとキクイモを乱切りに、しし唐辛子とショウガをみじん切りにする。
3. タジン鍋にすべての材料を入れ、黒キャベツ、ニンニク、オリーブ、塩、**パッサータ ディ ボモドーロ**、オリーブオイル、粉末のスパイスを鶏肉と一緒に加える。
4. タジン鍋に蓋をして、弱火で2時間調理する。
5. みじん切りにしたコリアンダーを振りかけて仕上げる。