

# ナシ・クニン

黄色い  
ご飯

- NASI KUNING -

## 材料 (4人分)

- 米 2合
- 水、ココナツミルク 各200 ml
- 鶏もも肉 1枚
- ニンニク 1かけ
- ローリエ 1枚
- フライド Onion 適宜
- きゅうり
- トマト

★顆粒鶏ガラスープ 大 $\frac{1}{2}$   
★ターメリック(パウダー) 小 $\frac{1}{2}$ 強  
★塩 小 $\frac{1}{4}$

お祝いの  
ときに  
食べるよ!

~o~  
~o~  
ENAKI!  
おいしい~



## 作り方

- ① 米を洗ってざるにあげ、水気を切っておく。
- ② 鶏もも肉を2cm幅に切り、ニンニクは皮を剥き薄くスライスしておく。
- ③ 小さな器に★をお湯大 $\frac{1}{2}$ (分量外)を注ぎ、混ぜ合わせておく。

- ④ 炊飯釜に米と水とココナツミルクを③を加えかき混ぜ、その後ニンニクとローリエを加え、鶏もも肉を乗せて炊く。
- ⑤ 炊きあがったら鶏もも肉を別の皿に取り出し、ローリエは取り除き、ご飯を軽く混ぜる。
- ⑥ 器にご飯を盛り、鶏もも肉を乗せ、フライド Onion をかけ、切ったきゅうりとトマトをかける。