

レシピカード

ビリヤニ大澤 大澤シェフ直伝！
チキンビリヤニのミールキット

調理時間

65分

本レシピをより分かりやすくするための補助動画を準備しています。こちらを併せてご覧ください。

購入者
限定

キットに入っているもの

- ・ 鶏もも肉 450g
- ・ グレービー 1パック
- ・ バスマティライス 1パック

家庭で用意するもの

- ・ 塩 35g (大さじ2 + 小さじ1)
- ・ 水 2L
- ・ フライドオニオン お好みで
- ・ パクチー お好みで
- ・ ライタ 材料作り方は裏面参照
- ・ コカ・コーラ お好みで

使用する調理器具

- ・ ザル (フライパンより小さい、取っ手付きを推奨)
- ・ ボール
- ・ 鍋 (蓋つき、2.5L以上)
→米を炊く前に茹でる際に利用します
- ・ 深めのフライパン (24-26cm、ニトリ超深型フライパン推奨)
→鶏もも肉とグレービーを炒め、ビリヤニを炊く際に利用します
- ・ フライパンのフタ (密閉できるもの)
- ・ 木べら
- ・ しゃもじ (又は大きなスプーン)

事前準備

調理前に鶏もも肉、グレービーを冷蔵庫(12時間)もしくは流水(約20分)で解凍

1 バスマティライスを浸水させる



バスマティライスを洗わずに、そのまま30分浸水させる。

2 鶏もも肉とグレービーを混ぜ合わせる



鶏もも肉とグレービーをよく混ぜ合わせて、30分つけておく。

3 バスマティライスを茹でる鍋で湯を沸かす

①の浸水から25分ほどたったら、バスマティライスを茹でる鍋に水2Lと塩35g(大さじ2+小さじ1)を入れて沸かす。

4 鶏もも肉を炒める

②をビリヤニを炊くフライパンに入れて2分間**強火**で炒める。

ポイント



少し油がはねますが、鍋の温度をしっかりと上げることで肉とグレービーの香ばしさを引き出すため、しっかりと強火で炒めましょう。

5 鶏もも肉に火を入れる

鶏もも肉の表面に火が通ったら蓋をしめて**弱火**で5分加熱します。



動画 0:57を参照

火が強すぎると水分が飛び過ぎて焦げます。ある程度水分が残るように火加減を調整しましょう。

※水分の目安は動画を御覧ください

6 ①のバスマティライスの水を切る

鶏もも肉を炒めている間に、①で浸水したバスマティライスをザルにあげ、水を切る。

ポイント

吸水したバスマティライスはとても折れやすいのでなるべく触らないで下さい。

7 バスマティライスを茹でる

③で沸騰させたお鍋に水切りをしたバスマティライスを入れて蓋を閉め、**強火にして1分程度で再沸騰させる**。再沸騰したら蓋を取り、吹きこぼれない程度に沸騰した状態の火力を保ちながら4分程度茹でる。



動画 1:19を参照

火が弱いとなかなか沸騰せず米がぐずぐずになるのでしっかりと**火力を上げて**調理をしましょう。

8 鶏もも肉の鍋にバスマティライスに移す

⑤の鶏もも肉を鍋底からこそぐようにひと混ぜする。
⑦のバスマティライスをザルにあげて湯を少しきり、
鶏もも肉の鍋に優しく乗せる。



動画 1:45を参照

バスマティライスは折れやすい為米自体を触らずにザルから直接移します。鍋に万遍なく移せなかった場合は鍋を振って均しましょう。

9 バスマティライスを炊く

蓋を閉めて15分間弱火で加熱する。



動画 2:30を参照

風が流れていると炊けないので窓を閉めて換気扇を弱める。5~10分後にうっすらと蒸気が出てくるのが目安です。

■ 10分経っても蒸気が出てこない場合

火力はそのままに、蒸気が出てきた時点からもう5分間を目安に時間を延長する。

■ 勢いよく蒸気が出てくる

火を弱めてください。

■ 香ばしいにおいがする

焦げる手前です。炊ける直前なら構いません。炊き始めたばかりの時はさらに火を弱めるか、2分間火を止めてから再開してください。

※IH調理器等の熱源によっては鍋底が局部的に熱くなります。この場合はたまに鍋をずらしながら加熱してください。

10 盛り付けて完成



動画 2:45を参照

火を止めて完成。混ぜずに、底から層のまま持ち上げるようにお皿に盛り付ける。



お好みでフライドオニオン、パクチー、ライタをかけてお召し上がりください。

更に美味しく召し上がって頂く為に

ライタ(ヨーグルトソース)の作り方

■ 材料(4人分)

- ・ヨーグルト
(ナチュラル恵®無脂肪不可) 135g
- ・赤玉ねぎ 18g
- ・青唐辛子 小2本
- ・水 大さじ 3
- ・塩 小さじ 1/2



①赤玉ねぎの皮をむき、芯を取り除く。大きさがランダムになるように、みじん切りにする。

②青唐辛子を縦に切り開き、種とわた(白い部分)を取り除き、みじん切りにする。

①②と水、塩、ヨーグルト混ぜ合わせて完成。

ピリヤニに最も合う飲み物と大澤氏が断言する

「コカ・コーラ」と一緒にお召し上がりください

ピリヤニ大澤ではピリヤニに最も合う飲料としてコカ・コーラを提供しています。

その提供の仕方も季節やその日の気温に合わせて徹底した温度管理のもと-2℃~-4℃で提供されています。

こちらのピリヤニミールキットを召し上がる際にも、キンキンに冷やしたコカ・コーラ*と一緒に召し上がりください。

※コカ・コーラ ゼロシュガーなどではなくオリジナルの商品を指します。



◀お店ではコーラ専用の冷蔵庫&温度計まで設けるほど温度管理を徹底しています。



ご利用者様アンケートのご案内

サービス向上のためアンケートへのご回答をお願い致します。アンケートページは左記QRコードからお願い致します。