

香烤巴马臣芝士鸡肉



材料:

- 咖哩鸡酱—1袋
- 去骨鸡腿肉—200克
- 胡萝卜—2条（切块）
- 土豆—2个（切块）
- 椰奶—130毫升
- 巴马臣芝士—85克
- 车达芝士- 40克
- 大蒜蓉—2瓣
- 食油—85毫升

烹饪指南:

- 1、锅放油加热，加入大蒜及咖哩鸡酱爆香。
- 2、放入鸡肉煎至半熟，然后加入果蔬块。
- 3、加入椰奶炖5分钟，倒入烤盘。
- 4、铺上车达芝士及巴马臣芝士，入180度摄氏烤箱，烤至15分钟。
- 5、洒少许欧芥末即可享用。