チキンとポテトの焼きカレー風

☆★ワンポイント★☆

門司港レトロのご当地グルメ「焼きカレー」をヒントに考案したものです。カレー粉で味付けをした鶏肉とじゃがいもに、チーズとパン粉を混ぜ合わせて焼いています。パン粉を入れることでカリッと焼き上がります。

【材料】（４人分）		【作り方】
鶏肉（厚切り）	140g	①　じゃがいもは１cmのいちょう切りにし、水にさらす。
じゃがいも	155g	
A ガーリックパウダー	少々	②　鶏肉、じゃがいもにAの調味料で下味をつける。
A オリーブ油	大さじ2/3	
A カレー粉	大さじ1/2弱	③　①にシュレットチーズ、パン粉を入れ、混ぜ合わせる。
A 塩・洋こしょう	少々	
シュレットチーズ	35g	④　天板にオーブン用シートを敷き、③を入れる。
パン粉	大さじ4	※　耐熱皿にバター（分量外）を塗って、③を入れる。
		⑤　１８０℃に温めたオーブンで焼き目がつくまで２０分程度焼く。