

食材2つだけ!

あさり

×

ミニトマト

フライパンごとテーブルに出す豪快メニュー

あさりとミニトマトのピラフ

材料 (4人分)

あさり(砂抜き済) 18粒
ミニトマト 10個
米 2合
小ねぎ(あれば) 1本
○洋風スープの素(顆粒)
..... 小さじ1/2

○しょうゆ 小さじ2
酒 大さじ1
にんにくのすりおろし .. 小さじ1/2
バター 10g
塩、こしょう 適宜

1 切る

ミニトマトはへたを取り、半分に切る。小ねぎは小口切り。フライパンにあさり、酒を入れて蓋をし、中火にかける。あさりの殻が開いたら火を止め、ザルで煮汁をこす。

2 ピラフを炊く

フライパンにバターとにんにくを入れて弱火にかけ、バターが溶けたら米を入れて中火で米が半透明になるまで炒める。1の煮汁と水を足して400mlにし、○を混ぜたものを注ぎ入れる。沸騰したらひと混ぜしてミニトマトを並べ、蓋をして弱火で15分加熱する。

3 仕上げ

あさりを並べて蓋をし、10分蒸らす。小ねぎを散らして混ぜ、塩・こしょうで調味。

調理時間

30分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索