

食材2つだけ!

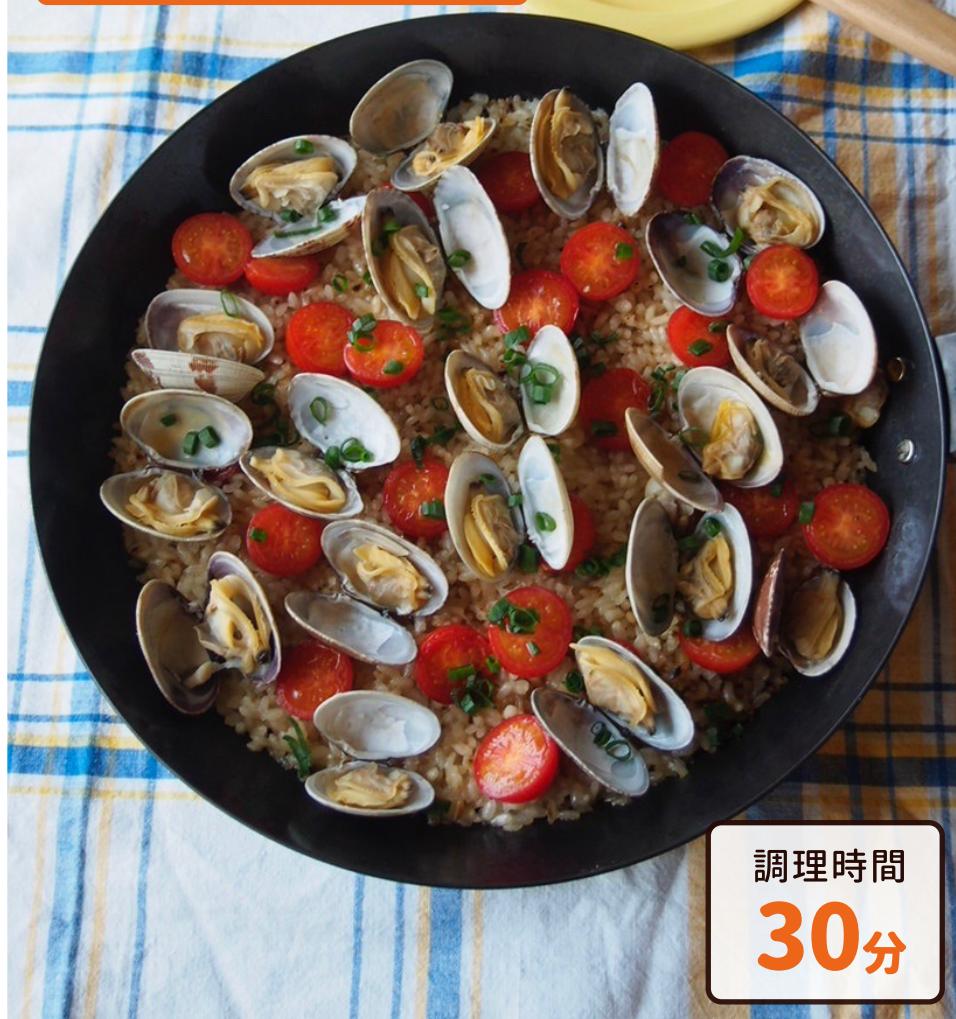
あさり

×

ミニトマト

調理時間

30分



# 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。○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。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索