

食材2つだけ!

ベーコン

×

トマト

トマトを丸ごと炊飯

トマトの炊き込みピラフ

材料 (4人分)

ベーコン……………3枚

トマト……………1個

米……………2合

○にんにくすりおろし…小さじ1/2

○洋風スープの素(顆粒)
……………小さじ1

○酒……………大さじ1
粉チーズ……………適宜
塩・こしょう……………少々

1 切る

米をといで30分吸水させ、ザルでしっかり水気を切る。トマトはへたを取り除く。ベーコンは1cm幅に切る。

2 炊飯する

炊飯釜に米を入れて平らにし、トマトを中央にのせる。ベーコンと○、水240mlを入れて炊飯する。

3 盛る

トマトを潰して混ぜ、塩とこしょうで味を調える。皿に盛り、好みに粉チーズをふる。

※ 米の吸水時間含まず

調理時間

60分[※]



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索