

食材2つだけ!

ベーコン

×

グリーンピース



調理時間

40分※

洋風スープに添えたいシンプルピラフ グリーンピースピラフ

材料 (4人分)

ベーコンスライス …… 2枚

グリーンピース

(さやから出したもの) … 200g

米 …… 2合

○にんにくチューブ …… 1cm

○洋風スープの素(顆粒)

…………… 小さじ1/2

○酒 …… 大さじ1

塩・こしょう …… 適量

バター …… 15g

1 材料を切る

米を研ぎ、30分吸水させる。ベーコンは1cm幅に切る。鍋に400ml(分量外)の湯を沸かし、グリーンピースを3分茹で、そのまま湯の中で冷ます。

2 炊く

炊飯器に水気を切った米を入れ、ベーコンと○を入れてグリーンピースの茹で汁を2合の線まで入れて炊飯する(グリーンピースは入れない)。

3 仕上げ

炊きあがったらバターとグリーンピースを入れて混ぜ、塩・こしょうで味を整える。

※ 吸水時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索