

食材2つだけ!

冷凍ピラフ

×

トマト



調理時間

15分

えびピラフがリゾットに変身!

## フレッシュマトリゾット

材料 (1人分)

冷凍えびピラフ…………… 100g

トマト…………… 1/2個

洋風スープの素(顆粒)  
…………… 小さじ1/2

塩・こしょう…………… 適量

パルメザンチーズ(好みで)  
…………… 適宜

### 1 材料を切る

トマトは1cm角のさいの目切りにする。

### 2 電子レンジで加熱する

大きめの耐熱ボウルにピラフ、トマト、洋風スープの素、水100ml(分量外)を入れる。ラップをかぶせ、600Wの電子レンジで9分加熱する。

### 3 仕上げ

塩・こしょうで味を整え、皿に盛り付ける。好みでパルメザンチーズをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索