

食材2つだけ!

ベーコン

×

ごぼう



調理時間

40分※

いつもとちょっと違う洋風炊き込みご飯

ベーコンとごぼうの炊き込みピラフ

材料 (4人分)

ベーコン……………2枚

ごぼう……………1本

米……………2合

○洋風スープの素(顆粒)
……………小さじ1/2

○酒……………大さじ1

○しょうゆ……………小さじ2

○にんにくチューブ……………1cm

バター……………10g

塩・こしょう……………適量

1 材料を切る

米は研ぎ、30分吸水してザルにあげる。ごぼうは皮をむき、斜めの薄切りにして水に5分さらす。ベーコンは1cm幅に切る。

2 炊飯する

炊飯器に米と○を入れ、水を2合の線の少し下まで入れてかき混ぜる。水けを切ったごぼう、ベーコンを入れて炊飯する。

3 仕上げ

炊きあがったらバターをいれて混ぜ、塩・こしょうで味を調える。

※ 米の吸水時間は含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索