

食材2つだけ!

新玉ねぎ

×

ベーコン



調理時間

40分※

炊飯器で作るお手軽ピラフ

新玉ねぎの炊き込みピラフ

材料 (4人分)

新玉ねぎ …………… 1個

ベーコンスライス ……… 3枚

米 …………… 2合

○洋風スープの素 …… 小さじ1

○白ワイン …………… 大さじ1

○にんにくチューブ …… 5mm

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

玉ねぎは十文字に切り込みを入れる。ベーコンは1cm幅に切る。米を研いで30分吸水させる。

2 炊飯する

炊飯器に水けを切った米を入れ、玉ねぎとベーコンをのせる。○、水を2合の線の少し下まで入れて炊飯する。

3 仕上げ

炊飯器をあけ、玉ねぎを崩しながら全体を混ぜる。塩・こしょうで味を調える。皿に盛り、パルメザンチーズをふる。

※ 米の吸水時間含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索