

おおまさりネオを使った 落花生の炊くピラフ

<< 超大粒で食べ応え十分。炊くだけの簡単ピラフ >>



----- 材料（作りやすい分量） -----

米	2合
おおまさりネオ	100 g（正味）
ロースハムの厚切り	2枚
タマネギのみじん切り	大さじ2
バター	15 g
水	適量
パセリのみじん切り	適量

A

チキンブイヨン	1/4個
白ワイン	大さじ1
塩	小さじ1/6
ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① 米は炊く30分前に洗いザルにあけて水分を切る。
- ② ロースハムの厚切りは5mm角に切る。
- ③ 炊飯器の内釜に、①、②、タマネギのみじん切りを入れる。2合の目盛りまで水を注ぎAを加えてひと混ぜする。おおまさりネオ、バターを加えて炊く。
- ④ 器に盛りつけ、好みでパセリのみじん切りを飾る。

※POINT

米を洗った後は、浸水させずにザルにあけておく。

