



NISHI KOUJIYA

recipe



COOK

料理教室awai

さかいあきさん



006 / トマト塩こうじの混ぜピラフ

作り方



- ① 玉ねぎはみじん切りに、ベーコンは5mm角に切る。
- ② しめじはいしづきを落として半分に、エリンギは縦半分にし斜めの半月切りにする。
- ③ 鍋にオリーブオイル、にんにく、ベーコンを入れてから火をつけ、炒める。
- ④ ベーコンから油が出てきたら、玉ねぎを加えて炒め、②を足してさっと炒めたら塩、こしょうをして火を止める。
- ⑤ 温かいご飯を入れ、トマト塩こうじ、バターを加えて混ぜる。

材料(4人分)

- ご飯 … 400g
- ベーコン … 50g
- 玉ねぎ … 1/2玉
- にんにく(みじん) … 小さじ1
- しめじ、エリンギ(合わせて) … 120g
- トマト塩こうじ … 大さじ1
- 塩、こしょう … 少々
- オリーブオイル … 大さじ1/2
- バター … 4g



トマト塩こうじ

商品情報
はこちら



awaiさん情報
はこちら



item