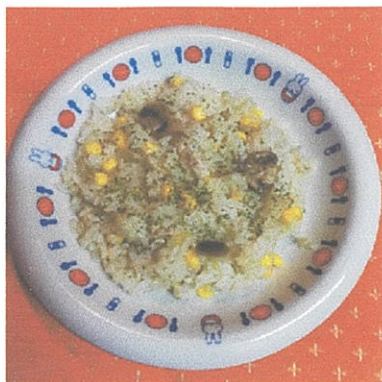


バター香る コーンピラフ



§ 材料 § (4人分)

米	2合	たまねぎ	小1個
.....		マッシュルーム	5個
とり肉	50g	冷凍ホールコーン	100g
塩	少々	バター	20g
こしょう	少々	塩	小さじ1
白ワイン	小さじ1	こしょう	少々
.....		
		パセリ	適宜
		(乾燥パセリでもよい)	

§ 作り方 §

・とり肉は小さめの角切りにし、塩、こしょう、白ワイン、で下味をつける。

・たまねぎは1cmの色紙切り、マッシュルームはスライスにする。

- ① 米を研いでやや少なめの水加減にしておく。
- ② フライパンにバターを溶かし、たまねぎ、とり肉、マッシュルーム、コーンを炒めて、塩・こしょうで調味する。
- ③ ①炊飯器の中に炒めた②の具を入れ、ひと混ぜして、炊く。
- ④ 炊き上がったら、よく混ぜて器に盛り、お好みでパセリを散らす。