

炊飯器で簡単シーフードピラフ



材料（4人分）

- お米…………… 2合
- 冷凍シーフードミックス… 100~150g
- 冷凍ミックスベジタブル… 大さじ4程度
- コーン…………… 大さじ2
- コンソメキューブ …… 1個
- 塩…………… 小さじ1/2
- コショウ…………… 少々
- おろしニンニク…………… 小さじ1
- バター…………… 10g

作り方

1. ザルにシーフードミックス入れてさっと水洗いする。キッチンペーパーで水気を拭き取っておく。
2. 研いだお米が入った炊飯器に、コンソメ・塩・コショウ・ニンニクを入れ2合の目盛りまで水を入れる。
3. 2に水を切ったシーフードミックスと凍ったままのミックスベジタブルを広げて乗せ、炊飯を開始する。※乗せるだけで混ぜ込まない!
4. 炊き上がったらバターを入れてさっくり混ぜ合わせる。器に盛って完成。

メモ欄

