

カレーピラフ

【材料】 2合分

- ・米：2合（300g） A（酒：小さじ2・カレーパウダー：小さじ1/2・油：小さじ1/2）
- ・ベーコン：ハーフサイズ4枚 ・ミックスベジタブル：3/4カップ ・玉ねぎ：1/4玉
- B（コンソメ顆粒：大きじ1/2・うすくちしょうゆ：小さじ1と1/2
カレーパウダー：小さじ1/2・上白糖：小さじ1）

【作り方】

- ①米を洗いよく水気を切る。炊飯釜に米を入れ酒を加えて、2合のすしめしの量の水を加える。そこに油とカレーパウダーを入れてよく混ぜ、炊飯する。
- ②ベーコンは千切り、たまねぎは粗みじん切りにする。
- ③②をフライパンで炒める。玉ねぎに火がある程度通ったらミックスベジタブルを加え、炒める。調味料で味付けし、炊き上がったごはん具材を混ぜる。

