

シーフードミックスで簡単

シーフードピラフ



調理時間 約 40分

材料 4人分

作り方

米 2合
冷凍シーフードミックス 250g

A { 水 450cc
コンソメ 小さじ1
オリーブオイル 小さじ2
こしょう 少々

乾燥パセリ 適宜

1. 米を洗い、ざるに上げ水気をきっておきます。
2. 鍋に1とAを入れて良く混ぜ、その上にシーフードミックスをのせて鍋の蓋をします。
3. 自動炊飯機能で炊飯します。
4. 皿に盛り付け、仕上げに乾燥パセリを振りかけます。

自動炊飯機能がない場合の目安

中火で沸騰させ、沸騰後弱火で10分、消火し、むらし10分。