

鍋1つで簡単にできる

エビピラフ



調理時間 約 40分

材料 4人分

エビ(小) 16~20尾
塩 適宜

米 2カップ
水 480CC
コンソメ 1個
塩 小1

マッシュルーム 1パック
バター 大さじ3

作り方

- 1.エビは背ワタをとって、殻をおき、塩でよくもみ洗いをして水気を拭き取ります。
- 2.お米は洗って水気を切ります。
- 3.鍋にバターを入れて1とマッシュルームを薄く切ったものを炒め、色が変わってきたら2を加えて更に炒め、お米を触って熱くなっていたら火を止めます。
- 4.3にコンソメ、塩を入れてざっと混ぜ、自動炊飯機能で炊飯します。

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。