

洋風 炊き込みごはん



<材料>

ウインナーソーセージ8本 たまねぎ100g ミニトマト8個
ミックスベジタブル100g バター10g
米300g パセリのみじん切り適量

《調味料C》

水380g 上高地みそ30g トマトケチャップ20g 固形スープ1個(砕く)

【作り方】

- ① ボウルに調味料Cを入れてよく混ぜ合わせておく。
- ② たまねぎはみじん切りにする。
- ③ ミニトマトはへたを切り落として半分に切る。
- ④ ウインナーソーセージは5mm幅の輪切りにする。
- ⑤ フライパン(24cm)にバターを溶かし、たまねぎを加えて炒める。
- ⑥ たまねぎが透き通ってきたら、ミックスベジタブル、ウインナーソーセージの順に加えて炒める。
- ⑦ お米は洗って水きりして炊飯器の内釜に入れ、①を入れて軽く混ぜる。
- ⑧ ⑦に⑥を入れて軽く混ぜ、上にミニトマトをちらして炊く。
- ⑨ 炊き上がったら全体を混ぜて器に盛り、パセリをちらす。

