

## \*\*\* 海老ピラフ \*\*\*

### <材料> 5人分

米 2カップ・・・洗ってザルに上げておく

A=水2と1/4カップ+コンソメ1個+塩小さじ1/4+カレー粉小さじ2

玉葱 1/2個・・・みじん切り

小海老(むき海老でもよい) 150g・・・背ワタ取る

人参 30g・・・みじん切り

しめじ 1/2パック・・・ほぐす

バター 20g

仕上げ=ピーマン1個・・・微塵切り



### <作り方>

1. ご飯用鍋にバターを溶かして玉葱・人参を炒めてしんなりしたら、しめじ・米と海老を入れて炒め合わせる。
2. ①にAを入れて軽く混ぜ蓋をし、やや強火で沸騰したら中火にして、そのまま水分がなくなるまで炊く。
3. ②が炊き上がったら火を消してピーマンを入れて蒸らす。
4. 蒸らし上がったらく混ぜて器に盛る。