



炊飯器で作る トマトピラフ



ざいりょう
(作りやすい量)



こめ	2合 (300グラム)
みず	350ml
トマト缶	1缶 (400グラム)
にんじん	20グラム
ピーマン	20グラム
ベーコン	20グラム
コーン缶	35グラム
コンソメ	3個
さとう	小さじ1

つくりかた

①米はといでおく。



②ピーマン、にんじんはみじんぎりにする。ベーコンは短冊切りにする。



③炊飯釜に米、水とトマト缶を入れ、②、コーン缶、コンソメを入れ、炊飯ボタンをおす。(材料を入れた後は混ぜない。)



④炊き上がったら底からよく混ぜ、器に盛りつける。



☆ワンポイントアドバイス☆

ベーコンをシーチキンやウィンナーにかえてもおいしくできます。