

金時にんじんのピラフ



材料／2人分

- 米 1合
- 金時にんじん . . . 小1 / 2本
- 玉ねぎ 1 / 8個
- エリンギ 中1本
- 水煮大豆 大さじ2程度
- コンソメ（粉末） 小さじ1
- 塩、こしょう 小さじ1
- サラダ油、水 適量

作り方

- ①炊飯器に洗った米、分量より少なめの水を入れて30分程浸水する。
- ②金時にんじんと玉ねぎは粗みじん切り、エリンギは短冊切りにする。
- ③フライパンに油を熱し、②を炒める。さらに大豆を加え塩こしょうを振る。
- ④①に③とコンソメを入れて炊飯する。
- ⑤炊きあがったら全体を軽く混ぜて仕上げる。