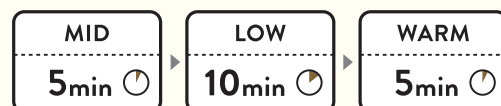




蓋を開けた時の華やかさにびっくり。
たっぷりのエビが嬉しいピラフ。

Gohan menu recipe 01

エビとコーンのミルクピラフ



材料

白米	2合
玉ねぎ	小1/2個
パセリ	大さじ2
コーン	大さじ3
むきエビ	200gほど(冷凍可)
牛乳	1カップ
コンソメ(キューブ)	1個
水	1カップ
バター	大さじ2
塩	小さじ1/2

作り方

1. 白米を研いで水気を切る。
2. 玉ねぎ、パセリをみじん切りする。
3. むきエビの背ワタを取る。
4. グリルパンに白米、玉ねぎ、コーン、むきエビ、の順に入れ、他の材料と調味料を入れる。
5. 【MID5分】【LOW10分】【WARM5分】加熱する。

鮮やかな
おもてなし料理だよ。

