

専用鍋できのこの洋風ピラフくるみ風味



きのこの旨みとくるみの香ばしさがマッチ。
冷めてもおいしいからピクニックやアウトドアにも。

材 料

(4人分)

米	3合
しめじ	1パック
しいたけ	3個
エリンギ	大1本
バター	大さじ2と1/2
水	540ml
コンソメスープの素	1個
塩	小さじ1と1/3
くるみ	40g
スプラウト	あれば適量

作り方

- ① 米は1時間ほど前にといでざるに上げ、乾かす。
- ② しめじは石づきを取り除いて小房に分け、長いものは半分に切る。しいたけは石づきを取り除いて1.5cm角に切る。エリンギは半分の長さに切り、棒状に切る。くるみはホイルにのせて両面焼きグリル（上火、下火・強）で1分30秒～2分、焦がさないようにあぶり、粗みじん切りにする。
- ③ 専用鍋に大さじ2のバターを熱して米を炒め、透き通って米が重くなったら、きのこ類を入れて炒め合わせる。水を加えて塩とコンソメを砕き入れ、蓋をしてコンロの炊飯機能で炊く。
- ④ 炊き上がったらくるみを混ぜ、バター大さじ1/2を落として混ぜ合わせ、器に盛ってスプラウトを散らす。

リンナイのコンロは自動炊飯機能付。専用鍋をセットしてボタン操作ひとつで、ふっくらおいしいご飯が炊けます。