

ベーコンとコーンの簡単ピラフ

しょうじかん やくじかん
(所要時間:約3時間)

なべしやう
鍋使用

【作り方】

ざいりやう ちやうりきぐ かず かくにん
①材料と調理器具の数を確認します。

なべ こめ みず い ぶんくらひた じかん みず き
②鍋にお米とお水を入れたら20分位浸します。(時間になったらザルで水を切っておきます。)

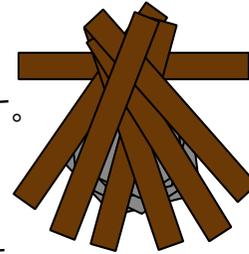
にんじん たま かわ き
③にんじん、玉ねぎは、皮をむいてみじん切りにします。

かまど ひ
④かまどに火をおこします。

ふと まき よこむ お てまえ かる まる しんぶんし お
まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

しんぶんし うえ うす まき じ お
新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

しんぶんし ひ まき も はじ すこ ふと まき た
新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。



なべ あぶら いた
⑤鍋にバターと油をひき、ベーコン・カットしたにんじん・たまねぎを炒めます。

たま こめ かわ いた
⑥玉ねぎがしんなりしたらお米を加え炒めます。野菜ブイオンを水で溶かしスープを作っておきます。

こめ しろ す とお にんずうぶん かわ つよび
⑦お米が白く透き通ってきたら、コーンとコンソメスープ(200cc×人数分)を加え強火でグツグツしてきたら、
ふた ふた よわび ふんていど かねつ
蓋をして弱火で10分程度加熱します。

みずけ かくにん ひ と ふた ふんていど む
⑧水気がなくなったのを確認したら、火を止めて蓋をしたまま10分程度蒸らしします。

うつわ も かんせい
⑨器に盛りつけて完成です。

【材料】1人前

- 無洗米 …… 200g
- ベーコン …… 15g
- コーン …… 10g
- にんじん …… 5g
- 玉ねぎ …… 0.25個
- 野菜ブイオン …… 5g
- バター …… 0.5個
- 油、塩、コショウ、
ブラックペッパー …… 適量

【調理道具】

5~8人用

- まな板 …… 2枚
- 包丁 …… 2丁
- おたま …… 1本
- フライ返し …… 1本
- 計量カップ …… 1個
- しゃもじ …… 1本

【食器】

- 平皿 …… 食数分
- スプーン …… 食数分

