

# ベーコンとコーンのピラフ

しょうじかん やく じかん  
(所要時間:約3時間)

ちゅうかなべ しょう  
**中華鍋使用**

## 【作り方】

ざいりょう ちょうり 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。)

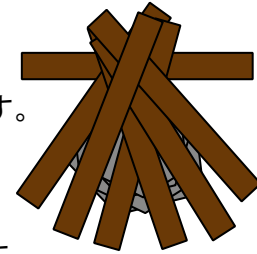
たま みず あら かわ き  
③にんじん、玉ねぎを水で洗い、皮をむいてみじん切りにします。

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。



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

たま こめ くわ いた やさい みず と つく  
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 しる す とお にんずうぶん くわ 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 よわび ふんていど かねつ こ とちゅう ま よ  
蓋をして弱火で10分程度加熱します(焦げないように途中で混ぜてあげると良いです)

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、  
適量
- ・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