アスパラガスのバターピラフ



調理時間	約50分
カロリー	355kcal(1人分)

材料	(4人分)
米	2合
アスパラガス	4本
新じゃがいも	4個
新玉ネギ	1/2個
バター	20g
コンソメの素	1個
水	400ml
塩・コショウ	各少々

作り方

1. 米は洗って30分浸水させ、水気を切っておく。
2. アスパラガスははかまを取って3cmの長さに、新じゃがいもは皮を良く洗って、半分の大きさに、新玉ネギは1cm幅のくし形に切る。
3. ダッチオーブンに(1)を入れ、(2)とバターをのせ、刻んだコンソメの素と水を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。
5. 炊き上がったら全体をさっくりと混ぜ合わせ、塩、コショウで味を調える。

ダッチオーブンが野菜のおいしさを丸ごと引き出す、ごはん料理の得意メニュー。