アサリとグリーンピースのカレーピラフ

調理時間	約40分
カロリー	333kcal(1人分)

材料	(4人分)
米	2合
アサリ(殻付き)	300g
グリーンピース	50g
(A)	
カレー粉	小さじ1
バター	10g
水	400ml
白ワイン	大さじ1
コンソメの素	1個
塩	小さじ1/2

作り方

1. 米は洗って30分浸水させ、水気をきっておく。
2. 炊飯鍋に(1)を入れてAを加えてざっと混ぜ、アサリとグリンピースをのせて、蓋をする。
3. 炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。炊き上がったら全体を混ぜ合わせる。

炊飯機能で旬のおいしさたっぷりの炊き込みごはんを楽しんで。