きのこの洋風ピラフくるみ風味

甘



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. 炊飯鍋に大さじ(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。

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。

リンナイのコンロは自動炊飯機能付。炊飯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。

監修 武蔵裕子