ベーコンピラフ



調理時間	約45分
カロリー	395kcal

材料 (4人分)

ソフトベーコン	3枚
米	2合
水	400ml
コンソメの素	1個
バター	10g
塩	小さじ1/2
黒コショウ	適量
クレソン	適宜

作り方

1. 米は洗ってザルにあげておく。
2. 「ソフトベーコン」は1.5cm幅の短冊切りにする。
3. ダッチオーブンに(1)を入れ、(2)をのせて水、コンソメの素、バター、塩を加え、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. 炊きあがったらざっくりと混ぜ合わせ、黒コショウをたっぷりふり、クレソンを散らす。

ベーコンの香りがごはんによく合う、シンプルなのに贅沢な味わいです。