# ココナッツライス



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 40分 |
| カロリー | 299kcal |

| 材料 | (4人分) |
|---|---|
| タイ米（ジャスミンライス） | 1カップ |
| ココナッツミルク | 400ml |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| マンゴー | 1個 |
| ミントの葉 | 4枝 |

## 作り方

1. タイ米は洗ってザルにあげておく。
2. ココットダッチオーブンに(1)、ココナッツミルク、砂糖、塩を入れて混ぜ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。消火後、そのままグリルで20分余熱する。
4. 器に盛り、マンゴーと好みでミントの葉を添える。