イカスミのパエリア



調理時間	50分
カロリー	1474kcal

材料	(2～4人分)
するめいか	1/2杯（小ぶりの場合は1杯）
米	2合
(A)	
トマトピューレ	100g
パスタ用イカスミソース	2人分
塩	小さじ1
水	300ml
パプリカ（赤・黄）	適量
マヨネーズ	適量

作り方

1. 米は洗って水を切っておく。イカは軟骨・ワタ・くちばしをとり除く。げそは吸盤をしごき取ってブツ切りに、胴体とエンペラは輪切りにする。
2. ダッチオーブンに(1)、(A)を入れる。「ダッチオーブン・タイマー設定・20分」にセットし加熱する。加熱が終了したら、そのまま20分ほど余熱を通す。
3. お好みで刻んだパプリカ、マヨネーズを飾って完成。

真っ黒パエリアに彩りトッピングでインパクト大。旨味たっぷり、本格派の味わいです。