
ミニトマトのピラフ

〈材料〉

米	2合
ミニトマト	20個
玉ねぎみじん切り	80g
にんにくみじん切り	
オリーブオイル	大さじ1
昆布	
昆布水	320cc
塩こしょう	



〈作り方〉

- 1 米は洗って30分水切り。ミニトマトはヘタをのぞく。
- 2 フライパンにオリーブオイル、玉ねぎ、にんにくを炒め、米を加えて炒める。
塩こしょう、昆布水を加えて一煮立ちすれば炊飯器に移し、ミニトマトを加えて炊く。

★ 浸水時間は不要、早炊きモードで炊飯すること。