
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。