



## 乾しいたけピラフ

1人前：約427kcal

### ●材料(4人分)

乾しいたけ……………4枚  
 米……………2合  
 戻し汁……………適宜  
 ピーマン……………1個  
 玉ねぎ……………2分の1個  
 ベーコン……………50g  
 固形コンソメ……………1個  
 塩……………小4  
 バター……………20g  
 パセリのみじん切り……………1枝分

### ●作り方

- ①米は洗ってザルにあげておきます。乾しいたけは水で戻しておきます。
- ②ピーマン・玉ねぎ・ベーコンはみじん切りにしておきます。
- ③炊飯器に米をいれて戻し汁を規定のラインまでいれます。②と塩を加えたら、固形コンソメを少し崩して入れて、炊飯します。
- ④炊き上がったらバターをくわえてざっとまぜ、パセリのみじん切りも混ぜ込んで皿に盛ってできあがり。



しっかり水気を切って細かくきざんでください。

### ひとくちメモ

お好みでブラックペッパーをかけてお召し上がりください。



2箱×5名様に  
プレゼント!



ハウス食品(株)

### コクの贅沢シチュービーフ用

トマトとデミグラスの風味に、濃厚チーズと炒め玉ねぎの旨みとコクをかき合せた、贅沢な味わいのビーフシチューが作れます。

※応募方法は裏表紙をご覧ください。