

アサリとグリーンピースのカレーピラフ

**調理時間**

約40分

カロリー

333kcal(1人分)

材料

(4人分)

米	2合
アサリ(殻付き)	300g
グリーンピース	50g
(A)	
カレー粉	小さじ1
バター	10g
水	400ml
白ワイン	大さじ1
コンソメの素	1個
塩	小さじ1/2

作り方

- 1 米は洗って30分浸水させ、水気をきっておく。
- 2 炊飯鍋に(1)を入れてAを加えてざっと混ぜ、アサリとグリーンピースをのせて、蓋をする。
- 3 炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。炊き上がったら全体を混ぜ合わせる。

炊飯機能で旬のおいしさたっぷりの炊き込みごはんを楽しんで。