大根と牛肉のピラフ

甘



調理時間	約50分
カロリー	410kcal(1人分)

材料	(4人分)
大根	150g
牛肉	80g
サラダ油	大さじ1
米	2合
コンソメの素	1個(7g)
バター	20g
塩	少々
粗挽きコショウ	少々
クレソン	適宜

作り方

1. 大根、牛肉は1cm角に切っておく。
2. フライパンにサラダ油をしき、(1)の牛肉、大根を炒める。
3. 炊飯鍋に米を入れ、目盛りに合わせて水加減して、(2)とコンソメの素、バターをのせて蓋をする。
4. 炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。
5. むらしが終了したら、塩、粗びきコショウをして全体を静かに混ぜ合わせ、クレソンを添える。

大根の使い切りメニューにおすすめ。