

ベーコンピラフ

**調理時間**

約45分

カロリー

395kcal

材料

(4人分)

ソフトベーコン	3枚
米	2合
水	400ml
コンソメの素	1個
バター	10g
塩	小さじ1/2
黒コショウ	適量
クレソン	適宜

作り方

- 1 米は洗ってザルにあげておく。
- 2 「ソフトベーコン」は1.5cm幅の短冊切りにする。
- 3 ダッチオーブンに(1)を入れ、(2)をのせて水、コンソメの素、バター、塩を加え、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で20分余熱する。
- 5 炊きあがったらざっくりと混ぜ合わせ、黒コショウをたっぷりふり、クレソンを散らす。

ベーコンの香りがごはんによく合う、シンプルなのに贅沢な味わいです。