

# 炊飯器にお任せシーフードピラフ

— 4人分 —



米	2合	粉末スープのもと(洋風)	10g
シーフードミックス(冷蔵)	100g	酒	大1
ミックスベジタブル(冷蔵)	80g	塩	適量
バター	10g	こしょう	適量
水	適量	トッピング(お好み)	
		パセリ	適量

詳しいレシピはHPをチェック!

## 作り方

① お米を洗って30分浸し、水気を切る。

② フライパンに油を熱し、冷凍のベジタブルミックスとシーフードミックスを、中火で炒める。



👉 解凍せずに炒めてOK! 酒で臭みを消せる!

③ 塩こしょう・お酒を加え、沸騰させてアルコールを飛ばす。

④ 内釜に、米・水・粉末スープのもと(洋風)・炒めた具材・バターを入れ炊飯器にセットする。

👉 水は、具材を炒めた水分があるので、目盛りより少なめにする。

👉 バターで風味が豊かに! & パラパラに仕上がる。

⑤ お好みに、こしょうとパセリをふったら、完成!

