



Vol.13 ベーコンしめじご飯



材料(6人分)



ベーコン(ブロック)-----240g
しめじ-----1パック
にんにく-----4片
バター-----15g

ベーコン(薄切り)-----60g
パセリ-----適量
お好みで黒こしょう-----適量

[材料A]

米-----3合
水-----500ml
顆粒コンソメ-----6g
醤油-----大さじ1

作り方

1. 材料Aを準備する。



2. ベーコン(ブロック)は、巾2cm程の角切りにする。ベーコン(薄切り)は1cm角の色紙切りにする。しめじは石突きを取り、ばらしておく。にんにくは薄切りしておく。米は研いで水から上げておく。
3. ベーコン(薄切り)を調理鍋でカリカリになるまで炒め、キッチンペーパーにとり油を切っておく。
4. 調理鍋の油をふき取り、バターを分量の1/2入れ、にんにくと角切りのベーコンを炒める。ベーコンとにんにくを程よく炒めたら、しめじを加え軽く炒める。しめじに油が回ったら火を止めていったん調理鍋から取り出す。
5. 調理鍋に材料Aを入れる。その上に3で取り出しておいた具材を加え、フタをして加熱する。
6. 沸とうしたら火を弱め、8分加熱したら火を止める。調理鍋を保温容器に入れて30分保温調理する。
7. 所定の時間が経過したらバター残り1/2の分量を加え、軽く全体を混ぜ合わせ、盛り付ける。3で炒めたベーコン、パセリをトッピングして出来上がり。お好みで黒こしょうをふっても美味しくいただけます。