

ブラウンピラフ

【材 料】(4~5人分)

米	2合
しお	小さじ1/4
バター	10g
白ワイン	小さじ2
ウスターソース	大さじ1強
水	
油	小さじ1
にんにく	ひとかけ
玉葱	中1個
ハム	4枚
マッシュルーム水煮	50g

ウスターソース	大さじ2弱
しお	少々
赤ピーマン	20g
ピーマン	20g
しお	少々



- ① 調味料を加えて、目盛りまで水を加えて炊く。
- ② フライパンに油を温め、にんにく、玉葱、ハムの順に炒める。
- ③ マッシュルームを加えてさつくりと炒めたら、調味料で味付けし、別に茹でておいたピーマン・パプリカを加える。
- ④ 炊きあがったご飯に③を混ぜ合わせて完成。