




カラーピーマンピラフ


【材料：2人分】


- 米 1合 (水 少なめ) ●白ワイン 大さじ1 ●タマネギ 1/8個 ●カラーピーマン 5個 ●ベーコンブロック 50g ●コンソメ 1個 (お湯で溶いて、半分は炊き込みピラフに味付け、半分は飾りのピーマンの味付け)
- ケチャップ 大さじ2 ●玉子 1個 ●塩 少々



【作り方】

1. まずはカラーピーマンを輪切りと粗みじんにする。A…輪切りと粗みじんを少し、装飾用にとっておく (写真の左)。B…残りのみじん切りは炊飯器の入れて炊くためのもの (写真の右)。
 
2. 玉ねぎはみじん切りに、ベーコンは7mm角切りに切る。
3. 炊飯器に米を入れて、コンソメ 1/2 をお湯で溶いたものとケチャップ、白ワイン、水を入れる。水はいつもより少なめに。
4. B のピーマンと玉ねぎ、ベーコンを炊飯器に入れて炊く。混ぜるとご飯に火が通らなくなることがあるので、混ぜないで。
 
5. A のカラーピーマンはコンソメ 1/2 をお湯で溶いたものとバターを入れて、ラップをして電子レンジで加熱。
 

6. 溶き玉子に塩を入れて、フライパンに油をひき、炒り卵を焼く。
 

7. お椀を2つ用意し、まず、お椀の形に底に、みじん切りにしたピーマンを並べて、そのまわりに輪切りを並べる。
 

8. 炊けたピラフに、炒り卵を混ぜたら、お椀に詰める。そして、上から皿をかぶせて、ひっくり返して、ピラフの山を作って完成。
 