



ハムとポテトのピラフ



【材料】 4人分

ごはん 600g
 ハム 60g
 玉ねぎ 1/2個
 にんじん 1/2本
 マッシュルーム(水煮) 30g
 グリンピース 20g

じゃがいも 400g
 揚げ油 適量
 塩 少々

植物油 大さじ2
 バター 30g
 コンソメ(顆粒) 小さじ2
 塩・こしょう 少々



揚げたじゃがいもの食感が美味しいピラフです。

【作り方】

①たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。ハムとじゃがいもは角切りにする。

②グリーンピースは沸騰したお湯で茹でてからザルにあけて冷ます。

③じゃがいもは油で揚げる。カラッと揚げたら取り出し、塩を振っておく。

④フライパンに油を熱し、ハムを炒める。

【作り方】 つづき

⑤たまねぎ、にんじん、マッシュルームを④に加えさらに炒める。

⑥⑤のたまねぎが半透明になってきたらバターとコンソメを入れる。バターが溶けたらご飯を入れて炒める。

⑦最後に③を加えて味見をして薄いようなら塩こしょうを足して完成

