

炊飯器でできる!

カレーピラフの作り方(4人分)



卵
不使用

材料

米	450g(3合)	カレー粉	小さじ 2
ウインナー	5本	濃口醤油	大さじ 1と1/3
玉ねぎ	3/4 個	ケチャップ	小さじ 2
人参	1/3 本	塩	小さじ 1
ピーマン	1 個		



作り方

1

米は洗っておく。ピーマン、玉ねぎ、人参はみじん切りに。ウインナーは薄く輪切りに。



2

炊飯器に米とカレー粉、濃口醤油、ケチャップ、塩を入れ、炊飯器の3合の印より3mm下まで水を入れ、全体を混ぜ合わせる。混ざったら、米を平らにならす。



3

米の上に、玉ねぎ、人参、ピーマン、ウインナーをのせ、通常モードで炊飯する。



4

炊きあがったら、全体を混ぜ合わせ、5分程蒸らす。



ウインナーの代わりにベーコンを使って
もおいしいですよ