

コンフのピースご飯

春は、やっぱりピースご飯。コンフをプラスするだけでおもてなしの一品に。

★ 材料(2,3人分) ★

- コンフ(プレーン) 大さじ3(45g)
- グリンピース 50g
- 米 2合
- 塩 小さじ1/2
- 酒 小さじ1
- 水 360cc



コンフ(プレーン)使用

★ 作り方 ★



- 1 米はといて、水に浸し30分おき、ざるにあげ30分おく。コンフはギュッと押し油を良く切る。



- 2 鍋に米、グリンピース、コンフ、塩、酒、水をいれ、中火にかけて沸騰したら弱火にして10分炊き、火を止め10分蒸らす。蒸らし終わったら軽くしゃもじで混ぜる。



- 3 皿に盛ったらできあがり。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

お米に入れる前に、コンフの油をしっかりと切ることがポイント。

TASTE

料理の感想

いつものピースご飯が、ふぐの旨味がたっぷりしみ込んでひと味違う味わいに。残ったご飯は冷めてもおいしいので、おにぎりにしたり、出汁をいれてお茶漬けにしても美味しそう。