

玉ねぎの甘さがごはんにしみわたる!

貝塚早生玉ねぎの炊き込みピラフ



- 炊いて
- 難易度 ☆☆☆
- 調理時間 50分

🔥 材料

・貝塚早生玉ねぎ(新玉ねぎでもOK)	1個	・イタリアンパセリ(あれば)	少々
・お米	2合		
・バター	10g		
・塩	小さじ1		
・胡椒	少々		

🔪 作り方

- ①. 貝塚早生玉ねぎは洗ってみじん切りにする。
- ②. お米を洗ってざるにあげ、10分(できれば30分)ほどおく。
- ③. 炊飯釜にお米、水、塩を入れ軽く混ぜ、貝塚早生玉ねぎ、バターを上へのせ、胡椒をかける
- ④. スイッチオンで普通に炊く。器にもって、お好みで胡椒をふり、あればイタリアンパセリを飾る。
できあがり。

📣 ひとこと

生でも食べられる貝塚早生玉ねぎをこうして炊くと、びっくりするくらい甘くなって、おいしさがお米にもしみわたります!

カレーや、ハンバーグのつけあわせのご飯としても相性ぴったりです♪
ぜひぜひお試しください!

💡 ワンポイント

玉ねぎ以外にも、人参やピーマンなども入れて一緒に炊いても彩り豊かできれいに仕上がります。

これを使ってオムライスを作っても最高においしいですよー!



<http://www.kitanofarm.com>
<http://www.flourbee.com>