



カレーピラフ



材料 (1人分)

| 材量名 | 数量 |
|--------|------------|
| カレー粉 | 小さじ1 |
| コンソメ顆粒 | 小さじ2 |
| ご飯 | 200g |
| 玉ねぎ | 50g(中1/4玉) |
| 人参 | 20g |
| ベーコン | 20g |
| バター | 10g |
| 塩コショウ | お好みで |
| チャービル | お好みで |

作り方

- 【1】 フライパンにバターを熱し、みじん切りにした玉ねぎと人参、ベーコンを炒めます。
- 【2】 玉ねぎがしんなりとしてきたら、更にご飯を加えて炒め合わせ、コンソメ顆粒を全体に振りかけ混ぜ合わせます。
- 【3】 コンソメ顆粒が全体に馴染んだら、お好みで塩コショウで味を調え、仕上げにカレー粉を振りかけ、さっと混ぜ合わせます。
- 【4】 器に盛り、お好みでチャービルを添えて出来上がりです。