



炊飯器で簡単♪

干物が余った時に◎

干物とご飯は  
相性抜群！！

## 干物のカレーピラフ風炊き込みご飯

【材料】2～3人分

干物（さばやあじが◎）2枚、米2合（+水2合分）、玉ねぎ1/2個、  
赤パプリカ1/2個、コンソメ1個、カレーパウダーお好みの量、卵2個

1. 干物は焼いて骨を外しほぐす。野菜はみじん切り、コンソメは砕く。
2. 米を2合の水加減で炊飯器にセットし、①とカレーパウダーを加えて通常の炊飯モードで炊く。炊飯の間に目玉焼きを作っておく。
3. 2が炊き上がったら全体を混ぜ、皿に盛って目玉焼きをのせる。  
好みであらびき胡椒を振って出来上がり。

☆野菜から水気が出るので固めのご飯がお好みなら水を減らして下さい。