

# レモン風味のカレーピラフ

レモン汁を入れることで、爽やかなピラフに。



## 材料（4人分）

米	……	3 合
ベーコン	……	50g
玉ねぎ	……	1/2 個
ピーマン	……	1 個
レーズン	……	50g
カレー粉	……	大さじ 1
オリーブオイル	……	大さじ 2
塩	……	小さじ 1/2
こしょう	……	少々
水	……	540ml
レモン汁	……	大さじ 2

## 作り方

- 1 米は洗って、水気を切っておく。
- 2 ベーコン、玉ねぎ、ピーマンはみじん切りにする。
- 3 レーズンは洗って、ぬるま湯に 15 分くらいひたし、ザルにあげて水分をきっておく。
- 4 フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、塩を入れ炒め、水分が出てきたらベーコン、ピーマンを炒める。カレー粉を振り入れ、さらに炒め、米を加えて炒める。米が透き通って来たら、レーズンを入れて合わせ、火から下ろす。
- 5 4 を炊飯器に入れ、水 540ml を入れて炊く。炊き上がりにレモン汁を混ぜる。