

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。