

## キノコピラフ

奈良女子大学附属中等教育学校 松野尾 光平



## 材料(4人分)

ぶなしめじ・・・1袋  
 エリンギ・・・2本  
 マッシュルーム・・・4個  
 たまねぎ・・・100g  
 鶏むね肉・・・100g  
 米・・・3カップ  
 無塩バター・・・20g  
 サラダ油・・・大さじ2  
 白ワイン・・・大さじ2

## 〈調味料〉

固形ブイヨン・・・1個  
 (細かくする)  
 ローリエ・・・1枚  
 塩・・・小さじ1½  
 こしょう・・・少々  
 水・・・3.6カップ

粉チーズ・・・適量  
 無塩バター・・・20g  
 パセリ・・・適量

## 作り方

※米はといでザルにあげ、30分おく。

- 1 たまねぎはみじん切り、鶏肉は小さく切っておく。
- 2 ぶなしめじは石づきを取ってほぐし、エリンギは短冊切り、マッシュルームは6等分のくし切りにする。
- 3 鍋にバターを溶かし、たまねぎを入れて、中火弱で炒める。たまねぎがしんなりしたら、鶏肉を加えて炒め、2を入れてさらに炒める。
- 4 3にサラダ油、米を加え透明になるまで炒め、白ワインを加える。
- 5 炊飯器に4と調味料を入れ、混ぜ合わせ炊く。
- 6 炊き上がりにバター、粉チーズを混ぜ、みじん切りにしたパセリをふりかける。

