

## とっておきレシピ RECIPE

### モヤシとベーコンの炊きこみピラフ



#### 材料

(3人前)

成田もやし1袋 (250g)

米 (2合)

ベーコン (1cm幅) (2枚)

ニンニク (みじん) (1かけ)

バター (大さじ1/2)

塩 (小さじ1/3)

醤油 (小さじ1/2)

黒コショウ (適宜)

#### 作り方

1. フライパンにバター、ニンニクを入れて熱し、香りがたったらベーコンを入れて炒める。
2. 炊飯器にといた米、目盛りより気持ち少なめの水、(1)、成田もやし1/2袋、塩、醤油を加えて炊飯する。
3. 炊き上がり5分前に残りの成田もやし1/2袋を入れ、炊き上がったからお好みで黒コショウをふる。