



津軽半島  
浜小屋仕込み



姫帆立浜干

炊き込みピラフ

[姫帆立浜干]



# 炊き込みピラフ

〔材料(4人分)〕

● 米	2合	A 塩	小さじ1
● 姫帆立浜干	10粒	白ワイン	大さじ1
● 玉ねぎ 1/8個(みじん切り)		こしょう	少々
● ミックスベジタブル	大さじ3	バター	2cm1片
● パセリ	適量(みじん切り)		

[作り方]

- ① 米は洗って炊飯器で、2合「ふつう」のメモリまで水を入れる。(※)
- ② 姫帆立浜干、玉ねぎ、にんじん、枝豆にAを加え、さっと混ぜ、30分浸水してから炊く。
- ③ 炊きあがったらパセリのみじん切りを混ぜる。

※メーカーにより目盛りの表示方法が異なります。炊飯器の取扱説明書をよくご確認ください。