

料理名

エビピラフ



2人前

調理時間 約30分間

作り方

1. むきエビは背ワタを取っておく。玉ねぎとマッシュルームはスライスする。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて、玉ねぎ、マッシュルームを炒める。しんなりしたら、エビを加えて、塩こしょうを加えてさらに炒める。
3. アメリケーヌソースとご飯を加えて、さらに炒める。
4. 皿にエビピラフを盛り、脇に温めておいた、アメリケーヌソースを流しイタリアンパセリなどを添える。

材料

むきエビ	60 g /6尾	5.
玉ねぎ	80 g	6.
マッシュルーム	20 g	7.
コーン	10 g	
アメリケーヌソース	60 g	
塩	2g(小さじ1/3)	
こしょう	少々	
オリーブオイル	10 g	
ご飯	300 g	
(ソース)		
アメリケーヌソース	60 g	
イタリアンパセリやチャービル	適宜	