

洋風炊き込み♪トマトご飯(1人前約356kcal)



<材料(2人前)>

- 米……1.5合
- トマト(中)……1個
- ベーコン……1枚
- 料理酒……大さじ1
- 炊飯する水
- だし取り職人かつおだし……1袋

<使用した商品>



【1】米は研いでおく。トマトはヘタをくりぬき、ベーコンは3cmの長さで細切りにする。

【2】炊飯器にお米を入れる。料理酒を入れてから、炊飯器の1.5合まで水を入れる。トマト、ベーコン、だし取り職人かつおだしを1袋そのまま入れ炊飯する。

【3】炊き上がったら、だしパックを取り出す。トマトの皮を取り除きくずしながらかき混ぜて、器に盛って完成です。