

4種のキノコと栗のバターピラフ

材料

チキンコンソメ(水+固形コンソメ)	2カップ
米	2カップ
にんにく(みじんぎり)	1/2かけ
たまねぎ(みじんぎり)	1/4個
バター	25g
塩こしょう	少々
溜り醤油	大さじ1/2
市販の甘栗	10個
エリンギ・しいたけ しめじ・マッシュルーム	各キノコ合わせて 300g
イタリアンパセリ	適宜
仕上げ用溜り醤油	適宜



作り方

1. 米は洗ってザルにあげておく。鍋に水と固形のチキンコンソメを入れ、温めチキンコンソメを2カップ用意しておく。
2. ①の米とチキンコンソメをパイレックス 蓋付きキャセロール(またはお持ちのオープン調理容器)に入れ蓋をし、200℃に温めておいたオープンにいれ20分加熱し炊いておく。
3. フライパンにバター25gを熱し、にんにく玉ねぎを炒め透き通ってきたら、一口大に切ったキノコを加え、強火で炒める。塩こしょうをして水分をとばすようにしながら炒めたら、溜り醤油を加えてサッと焦がし軽く混ぜ半分に切った甘栗も加える。
4. ②で炊き上がった米をオープンの中で10分蒸らしてから取り出し、③を混ぜコレールに盛る。
5. コレールに盛ったピラフに仕上げで溜り醤油をかけイタリアンパセリを散らしてできあがり。