



材料（4人前）

鯛めしのもと 1箱

米 2合 ※洗わずそのまま

水 350cc

にんにく 1かけ

オリーブ油 大さじ2

黄パプリカ 1/8個

赤パプリカ 1/8個

ズッキーニ 1/3個

ミニトマト 10個

パセリ 適量

※野菜はお好みで

鯛めしパエリア

特別な具材や道具は必要なし！鯛めしアレンジレシピです。

作り方

- 1 にんにく、パセリはみじん切りに。パプリカは千切り、ズッキーニは薄い輪切りにする。
- 2 フライパンにオリーブ油、にんにくを入れ香りが立ってきたら米を入れて炒める。
- 3 米に油がなじんできたら、水、鯛めしのもとを入れてよく混ぜる。
- 4 全ての野菜をきれいに並べて蓋をし、弱中火で約15分。
- 5 火を止めて更にそのまま10分ほど蒸らし、パセリを散らして完成。

※炊き時間や火加減は鍋によって変わりますので、調節してください。

このレシピで使った商品



炊き込みご飯のもと「鯛めし」