



すいはんき  
炊飯器に  
おまかせ！

エビピラフ

# よい 用意するもの



- ・米
- ・ミックスベジタブル
- ・冷凍むきえび
- ・コンソメ
- ・バター
- ・塩
- ・こしょう
  
- ・炊飯器

こめ  
お米 2合  
ごう

こめ  
お米のカップで  
はいはか  
2杯量います。



ボウルにザルをはめて  
こめ なか い  
お米を中に入れます。

みず い  
水を入れます



ぐるぐるとかきまぜます

---



ザルを<sup>ひ</sup>引き<sup>あ</sup>上げて

---



ボウルの<sup>みず</sup>水を<sup>す</sup>捨てます



3～4回 <sup>かい</sup> <sup>かえ</sup> くり返します



みず しろ  
水が白っぽく  
なくなるまで



すいはんき かま  
炊飯器の釜にうつします



## 2 の<sup>め</sup>目盛<sup>も</sup>りまで<sup>みず</sup>水<sup>い</sup>を入れます



たい  
平らなところに  
お  
置いてから  
かくにん  
確認しよう！

ミックスベジタブル 100g



れいとう  
冷凍むきえび 70g



# コンソメキューブ 1個<sup>こ</sup>



て  
手でください  
い  
入れよう!

すいはんき  
炊飯器にセットします

---



すいはん  
炊飯のスイッチを入れます



炊き<sup>た</sup>あ<sup>あ</sup>上がったら...





バター 10g



しお  
塩 ひとつり



# こしょう ひとふり



しゃもじで混ぜます



ま  
よく混ぜたら

---



さら  
も  
お皿に盛りつけて かんせい  
完成！

