

ひがしかわフレッシュミズ ドライベジレシピ

10分待つてスイッチオン！あとは炊き上がるのを待つだけ！

### ドライベジで作るカレーピラフ

材料（4人分）

- |   |         |     |       |
|---|---------|-----|-------|
| ① | 東川ドライベジ | 長 葱 | 2g    |
|   | 東川ドライベジ | トマト | 3g    |
|   | 東川ドライベジ | 人 参 | 5g    |
|   | 東川ドライベジ | 大 根 | 5g    |
| ② | お米      |     | 2合    |
|   | カレールー   |     | 3皿分   |
|   | ウインナー   |     | 4本    |
|   | バター     |     | 10g   |
| ③ | パセリ     |     | 飾り付け用 |



- ① お米をとぎ炊飯器に2合分の水を入れる。
- ② ドライベジは乾燥のまま、ウインナーの薄切り、刻んだカレールーとバターを①に。
- ③ 10分間おいてから普通に炊飯。
- ④ 炊き上がったら混ぜ合わせて盛り付け。パセリを飾って出来上がり！