

にんじんの甘みが引き立つ

キャロットライス



材料(作りやすい分量)

米	2合
水	2合の目盛まで
食塩	ひとつまみ
こしょう	少々
白ワイン	小さじ1
にんじん	60 g
有塩バター	小さじ1

作 り 方

- ①人参を粗みじん切りにする。
 - ②米を研ぎ、2合の目盛まで水を加える。
 - ③①とその他の材料を全て②に加えて炊く。
- バターは入れなくても大丈夫です
 - にんじんが苦手なら減らしても良いですよ