

ビリヤニ風炊き込みご飯



料理特徴

冷凍のままでOK、ビリヤニ風の炊き込みご飯です。醤油を入れることで焼いたようなお焦げができ、香辛料の風味と鶏肉の旨味と相まって食欲そそる味です。レモンを回しかけると爽やかな酸味で味の変化を楽しめます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(一口大)	300g	<トッピング>	
タンドリーチキンの素	1袋	パクチー(4cm幅)	適量
米	2合	紫玉ねぎ(輪切り)	適量
濃口醤油	大さじ2	ガーリックスライス	適量
水	1.5カップ	レモン(くし切り)	1個

作り方

- ①『タンドリーチキンの素』の袋に鶏もも肉を入れてよく揉み、冷凍する。
- ②炊飯器に研いだ米を入れる。濃口醤油・水を加え、均一になるように全体を混ぜる。
- ③②に①を割り入れて炊飯する。
- ④皿に盛り付け、<トッピング>とレモンを添えたら出来上がり。