



## 炊飯器で作る、ビリヤニ



### 材料 (3人分)

材料名	数量
白米	1・1/2合
鶏手羽元肉	6本
<b>【A】</b>	
塩	小さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1/4
おろししょうが	小さじ1/2
ブラックペッパー (パウダー)	少々
玉ねぎ	100g
ピーマン	1個
サラダ油	大さじ2
水	300ml
カレールウ (パウダータイプ)	32.5g
ローレル (ホール)	1枚
フライドオニオン	適量
フレッシュハーブパクチー	適量

### 作り方

- 【1】 米は洗ってザルにあげ、手羽元肉に【A】を合わせ、下味をつけます。  
玉ねぎ、ピーマンはみじん切りにします。
- 【2】 フライパンにサラダ油を熱し、手羽元肉を入れて焼きます。  
裏返し、両面焼き色がつけばフライパンの端に寄せ、  
空いたところで玉ねぎ、ピーマンをしんなりとするまで炒めます。
- 【3】 炊飯器に洗った米、水、本挽きカレーを入れて混ぜます。【2】、ローレルを加えて炊飯します。
- 【4】 軽くひと混ぜして器に盛り、フライドオニオンを散らし、パクチーを添えます。