



## あげ麩とふきと新たけのこのこのピラフ



【材料】	分量（4人分）
あげ麩	1/2袋
新たけのこ（アク抜きしたもの）	中1/2本
ふき	小4本
お米	2合
バター	大さじ1
オリーブ油	大さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
白ワイン	大さじ1
鶏がらスープ	400ml

### 【調理方法】

1. 新たけのこはゆでて、1cm角に切る。
2. ふきは分量外の塩でいたずりをして、沸騰した湯で2～3分ゆでて1cm長さに切る。
3. 無加水鍋にバターとオリーブ油を加え、米を入れて透明になるまで炒める。（べたつかせないこと）
4. 3) に仙台あげ麩を加えて、塩・こしょう、白ワイン、鶏がらスープを加え、中火で沸騰したら弱火で10～12分加熱。
5. 1) 2) を加えてフタをして蒸らす。