

「りんか 409」の 炊き込みパエリア

トマトのレンビ



炊飯器で作れる！トマトのうまみが
ぎゅっと詰まった簡単パエリア

材料（4人分）

「りんか 409」トマト	1 個
タマネギ	1/2 個
しいたけ	1 枚
マッシュルーム	2 個
パプリカ（赤）	1/4 個
冷凍シーフードミックス	100 g
米	2 合
お湯	300 cc
固形スープの素	1 個
塩	小さじ 1
オリーブ油	小さじ 2
コショウ	適量
サフラン（あれば一つまみ）	0.1 g
レモン	1 個
パセリ（みじん切り）	適量

作り方

- ① 「りんか 409」はざく切り、タマネギ、しいたけはみじん切り、マッシュルームはくし切り、パプリカは角切りにします。米はといでざるに上げておきます。
- ② 分量のお湯に固形スープの素と塩を入れ、よく溶かしておきます。サフランがある場合は、ここで一緒にお湯に入れます。
- ③ 炊飯器に米、(1)、(2)、シーフードミックス、オリーブ油、コショウを入れて普通に炊きます。
- ④ 炊けたらよく混ぜて器に盛りつけ、パセリを散らします。くし形に切ったレモンを添え、好みでしぼっていただきます。

ワンポイント

かための炊き上がりがお好みの場合、お湯の量を少し控えるといいでしょう。