

一緒に炊くだけ♪ トマトライス

材料を全て入れて炊飯するだけの簡単レシピです！夏野菜のトマトの旨味が丸ごと味わえます。おにぎりにしたり、チーズやパセリをかけてアレンジしても◎



【2合分】

※作りやすい分量です

- ・米… 2合
- ・トマト… 1個
- ・だし昆布… 1枚
- ・冷凍コーン… 40g
- ・食塩… 3g

★だし昆布の代わりに、顆粒のだしの素やコンソメでも。（量は小さじ1/2程度で様子を見て調整して下さい）

【作り方】

- ①トマトはヘタを取り、お尻に十字に切り込みを入れ、熱湯に入れて湯むきする。
- ②炊飯釜に洗った米、①、冷凍コーン、だし昆布を入れ、通常よりも気持ち少ない位で炊飯する。
- ③炊き上がったらだし昆布を取り出し、食塩を加え、トマトを潰しながらご飯を切るように混ぜ込む。味見し、味を整えて完成！（しゃもじにご飯がくっつきやすい場合は、水で濡らしながら混ぜるとやりやすいです）