



ROSEN'S RECIPE

ローゼンおすすめメニュー

手間のかかるパエリアもカンタン酢トマト1本で完成!

鮭と海老のパエリア風

調理時間

15分

1人分

516kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



Vマーク えのき茸



鮭

+

使ったのはコレ!



ミツカン
カンタン酢[®]トマト
350ml



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



鮭と海老のパエリア風

材料/4人分

米……………2合
にんにく(みじん切り)……………1片
Vマーク えのき茸……………1袋
ベーコン(厚切り)……………40g
カラーピーマン(赤・黄)…各1/2個
レモン……………1/2個
生鮭……………180g
海老……………8尾
オリーブオイル……………大さじ2
ミツカン カンタン酢®トマト…120ml
水……………400ml
塩……………小さじ1/8
こしょう……………少々
パセリ(みじん切り)…お好みで

【生鮭の下味用】

塩・酒……………各少々

※「カンタン酢」は、株式会社 Mizkanの登録商標です。

作り方

- ①えのきは根本をおとし1cm幅に、カラーピーマン、ベーコンは細切りに、レモンは櫛形切りにする。鮭は賽の目に切って塩と酒少々をふる。
- ②フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、にんにくを加えて炒め、香りが出たら①のベーコン、えのきを炒める。
- ③②に水、「ミツカン カンタン酢®トマト」、生の米、塩、こしょうを加え、上に①の鮭、海老をのせる。煮立ってきたら、カラーピーマンをのせ、ふたをして中火で10分、弱火で10分炊く。
- ④火をとめて、ふたをしたまま5分蒸らし、レモンとお好みでパセリを散らす。